

سلسلة الطبخ العالمي

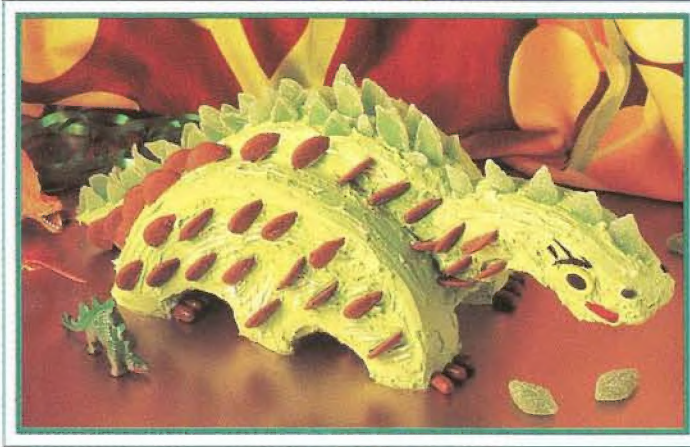
<http://arabicivilization2.blogspot.com>

Amly

# الكاتو الخاص الأولاد بجفلات

دانا العام للملايين

# الكاتوالخاص بحفلات الأولاد



إشراف

السيدة صدوف كمال والسيدة سيما عثمان ياسين  
مؤلفتي كتاب «ألف باء الطبخ» الموسع الشهير

دار العلم للملايين

## توجيهات عامة

تختبر كل وصفاتنا جيداً وكاملاً في مطبخنا الاختباري وتُستعمل الأوزان والسعة المترية للأكواب والملاعق في وضع الوصفات وبحيث تكون مستوية السطح. ولقد استعملنا البيض بزنة ٦٠ غراماً للبيضة الواحدة في كل الوصفات. أما أحجام العلب والمعلبات فتتباين حسب المصنع وحسب البلد ويُستعمل الحجم الأقرب إلى ذلك المقترح في الوصفة.

الناشر ومالك حقوق الطبعة العربية:

دار العلم للملايين

ص.ب: ١٠٨٥، بيروت ٨٤٠٢ ٢٠٤٥ - لبنان

تلفون: ٣٠٦٦٦٦ - ٧٠١٦٥٥ - ٧٠١٦٥٦

فاكس: ٧٠١٦٥٧

الترجمة إلى العربية:

عماد أبو سعد

الإخراج والتنفيذ:

سامو برس غروب

الطباعة:

مطابع يوسف بيضون

## الأوزان والسعة

- ١ كوب من البرغل = ١٦٠ غراماً  
١ كوب من دقيق الذرة = ١٢٥ غراماً  
١ كوب من غيب الكشمش = ١٥٥ غراماً  
١ كوب من الدقيق العادي أو Self-Raising  
أو دقيق القمح = ١٢٥ غراماً  
١ كوب من العدس = ٢٠٠ غراماً  
١ كوب من المعكرونة = ١٥٥ غراماً  
١ كوب من الأرز القصير النوى = ٢٠٠ غراماً  
١ كوب من السكر = ٢٢٠ غراماً  
١ كوب من حبوب الزبيب = ١٧٠ غراماً  
١ كوب من دقيق النشاء = ١٢٥ غراماً

## حرارة الفرن

فرن الغاز	سلسيوس	فهرنهايت
بطيء جداً	١٢٠	٢٥٠
بطيء	١٥٠	٣٠٠
معتدل جداً	١٦٠	٣٢٥
معتدل	١٨٠	٣٥٠
سخونة معتدلة	١٩٠	٣٧٥
حار	٢٠٠	٤٠٠
حار جداً	٢٣٠	٤٥٠

©Murdoch Books

Murdoch Books, 213 Miller Street,  
North Sydney, NSW 2060.

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in any retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of the publisher.

الطبعة الخامسة ٢٠٠٧

جميع الحقوق محفوظة: لا يجوز نسخ أو استعمال أي جزء من هذا الكتاب في أي شكل من الأشكال أو بأية وسيلة من الوسائل - سواء التصويرية أم الإلكترونية أم الميكانيكية، بما في ذلك النسخ الفوتوغرافي والتسجيل على أشرطة أو سواها وحفظ المعلومات واسترجاعها - دون إذن خطي من الناشر.



## توجيهات عامة للتزيين الناجح للجاتو

يجب أن يكون تحضير الجاتو وتزيينه متعة ولهواً،  
واليك بعض التوجيهات للمساعدة في جعل تزيين  
الجاتو ممتعاً وناجحاً بدون تعقيد وبدون استعمال  
قالب معدني.



• تجمع كل المقادير  
والادوات قبل بدء الخبز  
في الفرن وقبل التزيين.  
• تستعمل الصواني ذات  
الأحجام والأشكال  
الصحيحة ويكون القياس  
بمستوى سطح  
الصواني.

• تحضر الصواني قبل  
بداية الخبز في الفرن  
فتدهن بالزبدة المذابة أو  
بالزيت وتبطن جوانب  
وقعر الصواني وقعرها  
بورق خاص يدهن بالزيت.

• يحمى الفرن إلى درجة ١٨٠  
سلسيوس.

• يستعمل لوح خشبي لإسناد الجاتو  
بحيث يترك فراغ واسع حول الجاتو،  
أي يكون اللوح أكبر من الجاتو.

• يُغلف اللوح الخشبي بورق ألنيوم أو  
بورق مغلف بورق ألنيوم أو ورق  
السلوفان أو أي ورق آخر.

• يدهن السطح الناعم للوح بمادة  
لاصقة ثم يُغطى اللوح للمستوي بورقة

### تنبيه:

تُنزع العيدان الخشبية من الجاتو قبل تقديمه ولا تستعمل عيدان  
الأسنان لجمع الجاتو لأنها يمكن أن تختفي داخل القالب وتؤدي إلى  
اختناق الطفل.

### الطريقة

١. يحمى الفرن إلى درجة ١٩٠

سلسيوس وتدهن الصينية الملائمة  
القالب بالزبدة المذابة أو بالزيت. يُبطن  
قعر الصينية وجوانبها بالورق، ويدهن  
الورق بالزيت أو بالزبدة.

٢. تستعمل خفافة كهربائية لخفق  
الزبدة والسكر في وعاء صغير حتى  
يصبح المزيج خفيفاً مثل الكريما.  
يُضاف البيض بالتدريج ويُخفق جيداً  
مع المزيج بعد كل إضافة. تُضاف  
الفانيليا وتُخفق حتى يتجانس المزيج.

٣. تستعمل ملعقة معدنية لإضافة  
الدقيق المنخول بالتناوب مع الحليب  
ويحرك المزيج حتى يتجانس ويصبح  
ناعماً. لا تُخلط المقادير زيادة عن  
الزوم.

٤. يُصب المزيج بالملعقة في الصينية  
ويُسطح أعلاه حتى يصبح مستوي  
السطح. يُخبز المزيج في الفرن لمدة ٢٥  
دقيقة أو حتى يخرج منه السيخ نظيفاً  
لدى إدخاله وسط الجاتو.

٥. يترك الجاتو في الصينية مدة ٥  
دقائق قبل أن يُرفع إلى مشبك سلكي  
ليبرد.

يمكن خبز الجاتو بالزبدة وصولاً إلى ما  
قبل ٢ أشهر من استعماله. يغطى الجاتو  
بورق بلاستيكي ويُحفظ في قسم  
التجليد في الثلاجة. يُرفع الجاتو من  
الثلاجة عند الرغبة في استعماله ويُترك  
دون غطاء لمدة ١٠ دقائق قبل تقطيعه.

يترك الجاتو لمدة ١٥ دقيقة إضافية قبل  
تزيينه. وتُحفظ القطع الباقية في قسم  
التجليد في الثلاجة، وتُستعمل لاحقاً  
كحلويا حسب الذوق.

### تغليف الجاتو الهشة (كمية واحدة)

#### المقادير

١. ملعقة صغيرة من الفانيليا  
٢. الكوب من دقيق self-raising  
٣. كوب من الحليب

بياض ٣ بيضات.

### الطريقة

١. يُخلط السكر والماء في مقلاة صغيرة  
ويحرك باستمرار على نار هادئة حتى  
يغلي المزيج ويذوب السكر. ثم يُترك  
المزيج على نار هادئة دون غطاء ودون  
تحريك لمدة ٥ دقائق.

٢. تستعمل خفافة كهربائية لخفق  
بياض البيض في وعاء جاف نظيف  
حتى ينتفخ.  
٣. يُصب شراب السكر الساخن  
بالتدريج فوق بياض البيض ويخفق  
باستمرار حتى يصبح تغليفة كثيفة  
ولامعة وهشة.

### الكريما الأساسية المصنوعة من

#### جدول صواني الجاتو

سوف تحتاجين إلى علبة (بايكيت) وزنها ٢٤٠ غراماً من خليط الجاتو أو كمية واحدة  
من وصفة الجاتو بالزبدة لملء الصواني التالية المستعملة في هذا الكتاب (راجع ص  
٢).

نوع الصينية	حجم الصينية
صينية جاتو مستديرة عميقة	قطرها بالسنتيمتر ١٧/٢٠ أو ٢٢
صينية جاتو مربعة عميقة	مربع قياسه بالسنتيمتر: ١٥/١٩ أو ٢٢
صينية القالب المثقوب في الوسط	قطرها بالسنتيمتر ٢٠
صينية جاتو مستطيلة غير عميقة	مستطيل قياسه بالسنتيمتر (طول) ٢٠ × عرض ٢٠
صينية خبز أفرتجي عميقة	طول ٢١ × عرض ١٤ × عمق ٧
صينية خبز أفرتجي غير عميقة	طول ٢٥ × عرض ١٥ × عمق ٥,٥
صواني طويلة مصبغة (على شكل أصابع)	صينيتان قياس الواحدة بالسنتيمتر ٢٦ طول × ٨ عرض × عمق ٤,٥
صينية سويس رول غير عميقة	طول ٣٠ × عرض ٢٥ × ٢ سنتيمتر عمق.
طاسة بودنج	سعة ٥ أكواب.
صينية قوالب الجاتو الصغيرة	٥ صواني سعة كل واحدة كوب واحد.

أما الصواني التالية فتتطلب علبتين وزن الواحدة ٢٤٠ غراماً من خليط الجاتو  
أو كميتين من وصفة الجاتو الأساسي بالزبدة (راجع ص ٢).

نوع الصينية	حجم الصينية (بالسنتيمتر)
صينية جاتو مستديرة عميقة	قطر ٢٨ أو ٣٠ سم.
طاسة بودنج	سعة ٧ أكواب
طاسة بودنج	سعة ٩ أكواب
طاسة بودنج عميقة	سعة ١٠ أكواب

### الزبدة Buttercream (كمية واحدة)

#### المقادير

١٢٥ غراماً من الزبدة.  
١. كوب وثلاث من السكر البودرة  
المنخول.  
١. ملعقة طعام من الحليب.  
١. ملعقة صغيرة من الماء.

### الطريقة

١. تُخفق الزبدة في وعاء صغير حتى  
تصبح خفيفة ومثل الكريما.  
٢. يُضاف السكر والحليب والماء  
بالتدريج ويُخفق المزيج لمدة ٥ دقائق أو  
حتى يصبح ناعماً وخفيفاً مثل الكريما.



## جاتو الطبل الإفريقي

### سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مغلف بورق
- ٢ قالبان من الجاتو الإسفنجي المستدير الجاهز قطر الواحد ٢٠ سنتيمتر
- ٣ كوب من مربى الفريز
- ٤ كميّتان من كريما الزبدة (راجع ص ١٣)
- ملون أخضر للطعام
- شريط قماش أخضر طوله ١ متر ونصف
- كيس كبير لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢
- قطع ملونة من حلوى عرق السوس بالسكر (من السوبرماركت)
- حلوى وسكاكر متنوعة
- عودان من عيدان الطعام الصيني

### الطريقة

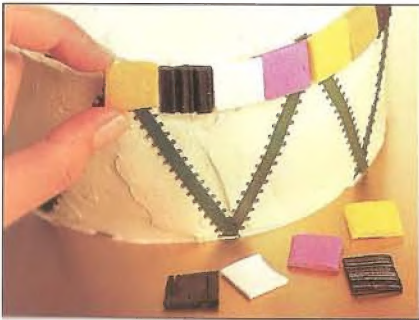
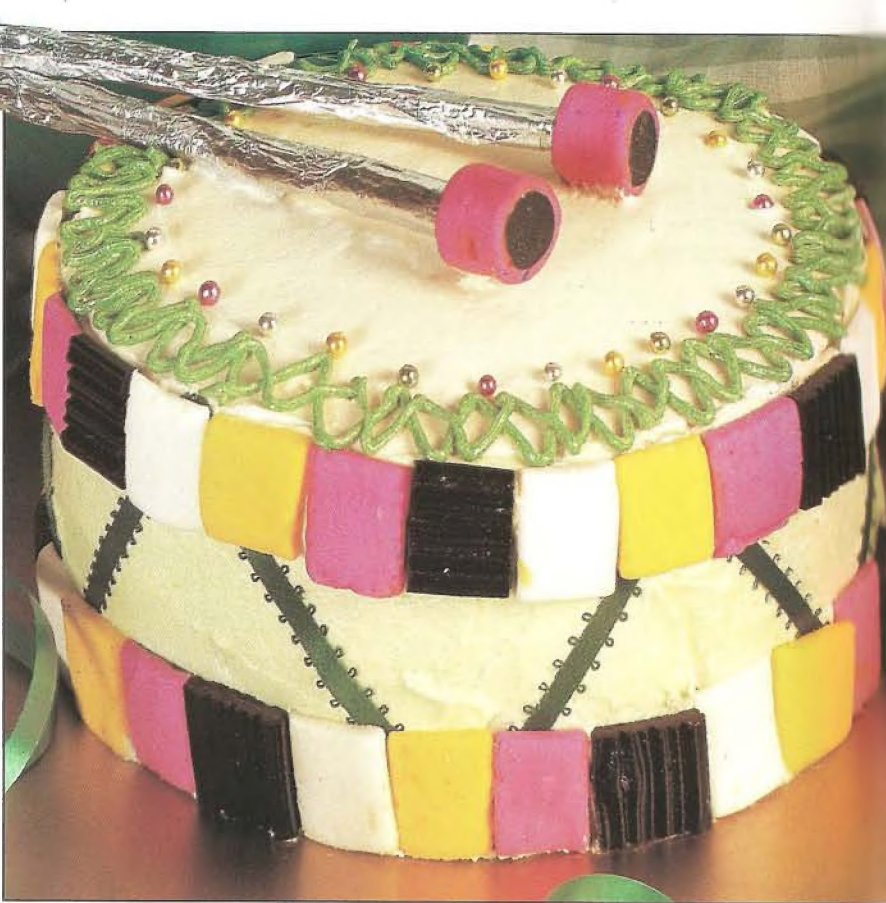
- ١ يدهن سطح أحد قالبَي الجاتو الإسفنجي بالمربى ويوضع القالب الثاني فوقه ويترك القالب المزدوج على اللوح.
- ٢ تُلَوّن نصف كمية تغليفة الكريما بالأخضر الشاحب وتُقسّم الكريما الباقية إلى قسمين، يترك قسم واحد

من تغليفة الكريما البيضاء دون تلوين ويلوّن القسم الثاني بالأخضر القاتم. يدهن سطح الجاتو بالتغليفة البيضاء وتدهن جوانبه بالتغليفة الخضراء الشاحبة.

٣ يقطع الشريط القماشي الأخضر إلى الأطوال المطلوبة لتناسب طول جوانب الجاتو. تلتصق قطع الشريط إلى جوانب الجاتو على شكل زيك زاك (خط متعرج).

٤ تُستعمل سكين حادة لتقطيع قطع حلوى عرق السوس إلى شرائح متساوية الحجم. تلتصق الشرائح بجوانب الجاتو. يضغط كيس كريما التزيين الخضراء حول سطح الجاتو بشكل خطوط متعرجة.

يُغطى العودان بورق المنيوم ويغلف رأسهما بالحلويات ليصبحا على شكل عُودَي طبل. يكمل القالب كما هو مبين في الصورة.



٤- تشكّل شرائح حلوى عرق السوس حول جوانب الطبل



٣- يقطع الشريط القماشي الأخضر إلى الأطوال المطلوبة ويشكّل حول جاتو الطبل بشكل متعرج.



٢- يدهن سطح الجاتو المزدوج أو جاتو الطبل بالتغليفة البيضاء وتدهن جوانبه بالتغليفة الخضراء الشاحبة.



١- يدهن سطح أحد قالبَي الجاتو الإسفنجي بالمربى ويضع القالب الثاني فوقه.



## جاتو الدب Teddy Bear

سهل التحضير.

المقادير

- ١ لوح خشبي مغلف بورق
- ١ قالب جاتو بودنغ بسعة ٩ أكواب
- ١ قالب جاتو بودنغ بسعة ٥ أكواب
- ٢ لفافتان من الجاتو الإسفنجي
- ٢ الجاهز وزن الواحدة ٣٠٠ غرام
- ٢ لفافتان من الجاتو الجاهز المحشو بالمرتبى
- ٢ قطعتان مستديرتان ومسطحتان من بسكويت الشوكولا
- ١ كمية واحدة من التغليف الهشة (راجع ص ٣)
- ملون للطعام بلون الكرميل
- شرائط من حلوى عرق السوس
- حلوى وسكاكر منوع
- شريط قماشى طوله ٣٥ سنتمتر

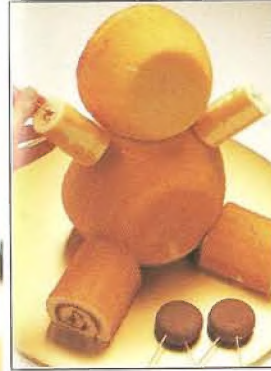
الطريقة

١: تقطع ٣ سنتمترات من أحد أطراف الجاتو الكبير وستمتتر واحد من الطرف المقابل ويُقلب على طرفه الذي قطع منه مقدار ٣ سنتمترات فوق اللوح الخشبي.

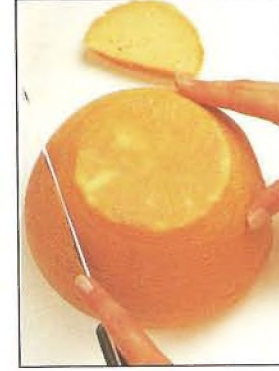
٢: يُقطع طرف واحد من جانب الجاتو الصغير بسماكة سنتمتر واحد. يُلصق الرأس إلى الجسم بواسطة عيدان خشبية. تُقطع شريحة بسماكة ٣ سنتمتر من كل لفافة إسفنجية وترمى الشرائح. تُلصق اللفائف الإسفنجية ولفائف جاتو المرتبى بالقالب الكبير بواسطة عيدان خشبية لتصبح أيدي وأرجل الدب. تلوّن كل التغليف ما عدا كوب واحد باللون البني الفاتح (لون الكرميل).

٣: يدهن كل الجاتو بالتغليف الملونة بلون الكرميل وتُلصق فوقه قطعتا البسكويت بالشوكولا بواسطة عيدان خشبية. يُنثر على الرأس والبطن والمخالب بواسطة الشوكلة قليل من التغليف البيضاء كما هو مبين في الصورة (٣).

٤: يزين الجاتو كما هو مبين وفي النهاية يُلصق الشريط القماشى.



٢- يُجمع الجاتو مع اللفائف والبسكويت بواسطة عيدان خشبية



١- تقطع شريحة من طرفين مقابلين للجاتو الكبير.



٤- يُزين الجاتو بالبسكويت والسكاكر والشريط القماشى المقوس.



٣- يُنثر بواسطة الشوكلة قليل من التغليف البيضاء على رأس وبطن ومخالب الدب.





## جاتو لعبة الهامبتي السعيدة Humpty



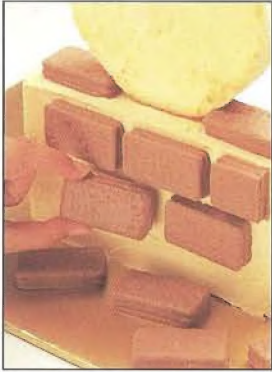
٢- يُلصق الجاتو البيضوي فوق الطرف المستطيل لرغيف الجاتو بواسطة عيدان خشبية.



٤- يُشكّل الرجة بلصق السكاكر إلى الجاتو البيضوي ويختم التزيين بلصق الشريط القماشي على العنق.



١- يُشَدَّب الجاتو الإسفنجي حتى يصبح شكله بيضويًا.



٣- تُلصق مستطيلات بسكويت الشوكولا إلى رغيف الجاتو المستطيل على شكل أحجار قرميد.

### سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مغلف بورق
- ١ قالب جاتو إسفنجي مستدير جاهز قطره ٢٠ سنتيمترا
- ١ رغيف جاتو مستطيل قياسه بالسنتيمتر (طول ٢٥ × عرض ١٥ سم، سم ٥)
- ٢ قديميان من الكريما المصنوعة من الزبدة (راجع ص ٣)
- ملون بلون صفار البيض وملون بلون الكرميل
- ٢ قديميان وزن الواحدة ٢٥٠ غراما من قطع البسكويت بالشوكولا المستطيل الشكل
- سكاكر متنوعة
- شريط قماشي ملون طوله ٥٠ سنتيمترا

### الطريقة

- ١ تُستعمل سكين حادة لتشذيب أطراف الجاتو المستدير حتى يصبح شكله بيضويًا.
- ٢ يُلصق الجاتو المستدير البيضوي فوق الطرف المستطيل لرغيف الجاتو بواسطة عيدان خشبية، تُقسّم التغليفية إلى قسمين متساويين ويلون قسم منها بملون صفار البيض ويلون القسم الثاني بلون الكرميل.
- ٣ يُدهن واجهة وسطح وجوانب الجاتو المستطيل وسطحه وجوانبه بالتغليفية الملونة بلون الكرميل، تُلصق مستطيلات البسكويت بالشوكولا إلى واجهة

الجاتو المستطيل وسطحه وجوانبه فوق التغليفية على شكل أحجار قرميد، يمكن تقطيع المستطيلات لتتناسب مع شكل الجاتو، يُدهن الرأس





## جاتو المهرج

### سهل التحضير

#### المقادير

- ١ لوح خشبي مغلف بورق
- ١ قالب جاتو مستدير سميك قطره
- ٢٣ سنتمتر
- ١ قالب جاتو بودنغ سعة ٥ انكواف
- ١ قالب جاتو صغير muffin.
- ١ علية وزنها ٢٥٠ غراماً من لفائف الجاتو المحشو بالمرتبى
- كميتان من كريم الزبدة (راجع ص ٣)

ملونات للطعام: زهري وأسود وأزرق وأصفر وبفسجي وأخضر

٢ كيسان صغيران لكريمات التزيين

عينان من البلاستيك

لفائف مجدولة من عرق السوس

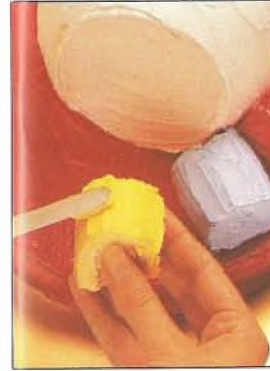
حبة مارشمالو

سكاكر متنوعة

#### الطريقة

١: يوضع الجاتو المستدير فوق اللوح. يُقلب جاتو البودنغ على جانبه المسطح ويُقطع من أحد أطرافه سماكة سنتمتر واحد. يُلصق جاتو البودنغ من جانبه المقطوع إلى سطح الجاتو المستدير بواسطة عيدان خشبية.

٢: تُقطع شريحة بسماكة سنتمتر واحد من جاتو الرأس حتى تُلصق القبة فوقها. تُقطع اللفائف الإسفنجية إلى نصفين. تُقسم التغليفة إلى ثلاثة أقسام متساوية. يُلون قسم واحد من التغليفة باستثناء ملعقة طعام بالزهري القاتم. تُلون ملعقة الطعام المتبقية بالرمادي القاتم. يُلون ثلثا القسم الثاني من التغليفة بالزهري الشاحب ويُلون الثلث الباقي منها بالأزرق. يُقسم القسم الثالث من التغليفة إلى ثلاثة أقسام وتُلون الأقسام على



١- يُلصق الرأس (جاتو البودنغ) بواسطة عيدان خشبية.



٣- يُضغط كيس التزيين ليصور الفم بتغليف ذات لون زهري قاتم.



٤- يوضع قالب الجاتو الصغير muffin على شكل قبة فوق الرأس ويُزين الوجه بالسكاكر.

٣: يُضغط كيس التزيين ليصور الفم باللون الزهري القاتم ويضغط فوقه شريط تغليفة رقيق باللون الرمادي القاتم.

٤: تُدهن القبة بتغليف زرقاء اللون ويلصق قالب الجاتو الصغير muffin إلى سطح الرأس جانبياً بواسطة عيدان خشبية أو بالتغليف. تُلصق العينان فوق الوجه. يُكمل تزيين الجاتو بالسكاكر كما هو مبين في الصور.

التوالي بالأصفر والبفسجي والأخضر. يدهن الجاتو المستدير (قاعدة الرأس) بثلثي التغليفة ذات اللون الزهري القاتم ويدهن الرأس بالتغليف ذات اللون الزهري الشاحب.

تُغلف اللفائف الإسفنجية بالتغليف الملونة وتُصف حول الرأس كما هو مبين في الصورة.





## قطع جاتو مزينة بالحروف

### سهولة التحضير

المقادير

١. يدهن كل جانب من كل مكعب جاتو بتغليف ملونة.  
٣. يضغط على كيس التزيين الزهري اللون ليزين حاشية كل مكعب جاتو.  
٤. تُصف مكعبات الجاتو على لوح مغلف بالورق، يكمل تزيين المكعبات بحبوب السكاكر على شكل حروف.

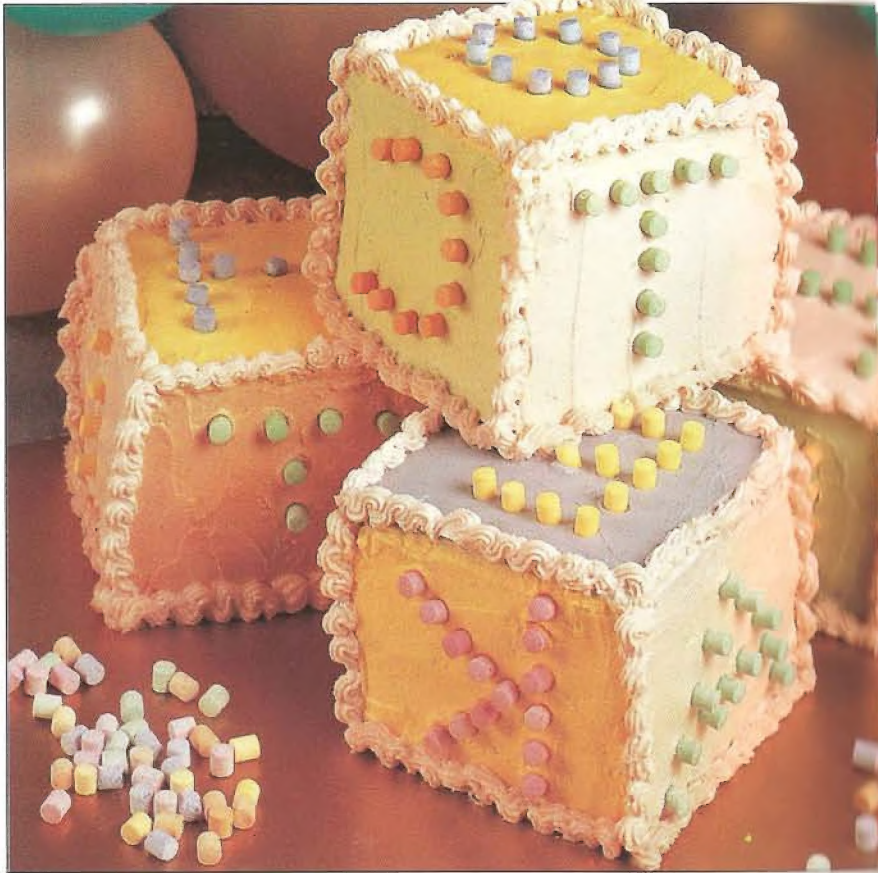
١ لوح خشبي مغلف بورق  
٢ قالبان من الجاتو المربع السميك (قياس الجانب الواحد ٢٣ سنتمترًا)  
٢ كميتان من كريما الزبدة  
ملون للطعام: زهري، أصفر، أخضر، مشمشي، بنفسجي  
كيس كبير لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٩  
سكاكر متنوعة

### الطريقة

١. يدهن سطحاً قالبى الجاتو المربع بكريما الزبدة ويلصق السطحان إلى بعضهما البعض حتى يصبح القالبان قالباً واحداً. تُشدب أطراف الجاتو ويُقطع القالب إلى أربعة مكعبات متساوية الحجم.  
٢. تُقسم التغليف إلى ٦ أقسام متساوية، يُلون قسمان من التغليف باللون الزهري ويلون كل قسم من الأقسام الباقية.

### تنبيه:

يمكن تزيين مكعبات الجاتو في أي شكل يعجبك مثل أشكال وجوه أشخاص أو حيوانات أو أشياء أو أشكال أخرى مجردة بواسطة التغليف أو بحبوب السكاكر، وبالإمكان وضع أشكال أرقام بدلاً من الحروف. يمكن أيضاً للأطفال أن يضيفوا الشكل الذي يريدونه. ومن المهم صف المكعبات قبل تزيين الحواشي والحروف لأن تحريكها قد يؤدي إلى التزيين ويشوهه.



٤. تُصف مكعبات الجاتو وتزين بالسكاكر الملونة على شكل أحرف.



٣. يضغط كيس كريما التزيين الزهري اللون على أطراف كل مكعب جاتو.



٢. يدهن كل جانب من كل مكعب جاتو بتغليف ملونة مختلفة عن لون الجانب الآخر.



١. يدهن سطحاً قالبى الجاتو بكريما الزبدة ويُصم السطحان إلى بعضهما البعض ليصبح القالبان قالباً واحداً. يُقطع القالب المزيج إلى أربعة مكعبات.



## جاتو الرأس فوق العلبة

ويحفظ منها ثلثا الكوب للوجه.  
تُلصق السكاكر الصغيرة  
الملونة sprinkles إلى سطح وجوانب  
الجاتو المزدوج بالسكين العريضة.  
٢: يُقسم باقي التغليفة إلى أربعة  
أقسام ويلون كل منها بلون مختلف  
(باستثناء الأحمر)، تُرسم خطوط  
بضغط كيس التغليفة البيضاء على  
سطح أحد القالبين المستديرين لتقسم  
الكشكش. ثُملاً أقسام جاتو الكشكش  
بتغليفات مختلفة الألوان بالتناوب  
كما هو مبين في الصورة (٢).

٣: يوضع جاتو الكشكش على سطح  
الجاتو المزدوج المغطى بالسكاكر  
الصغيرة. تُقطع قطعة حلوى عرق  
السوس إلى شرائط تُصَف على  
الكشكش مع حبوب مارشمالو كما  
هو مبين في الصورة (٣).

٤: يلصق الرأس إلى جاتو الكشكش  
بواسطة عيدان خشبية. تُلون  
التغليفة المخفوقة البيضاء باللون  
الأصفر ويُدَهن الرأس بها. تُلون  
ملعقتان صغيرتان من بقية التغليفة  
الصفراء بالأحمر لرسم الشفاه كما  
هو مبين في الصورة (٤). يُكمل  
تزيين الجاتو كما هو مبين.

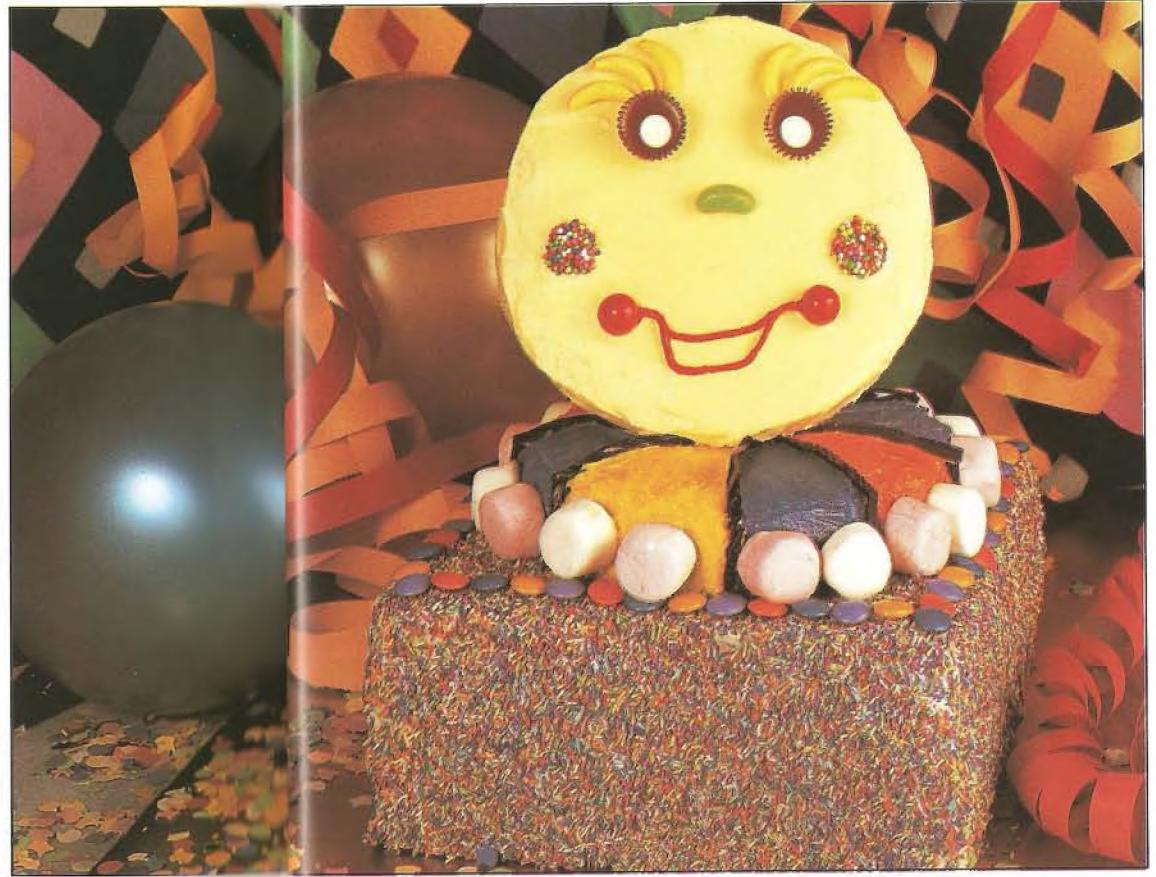
### سهل التحضير

#### المقادير

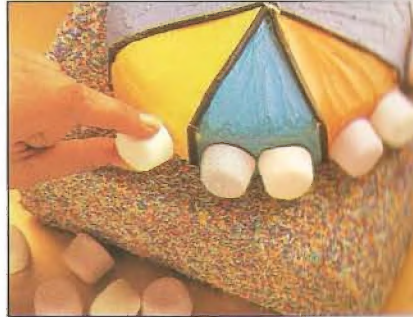
- ١ لوح خشبي مغلف بورق
- ٢ قالب جاتو مربعان سميكان ( قياس  
جانب كل واحد ٢٣ سنتيمتراً)
- ٢ قالبان من الجاتو الإسفنجي المستدير  
الجاهز قطر الواحد ٢٠ سنتيمتراً
- ٢ كميتان من كريما الزبدة
- سكاكر صغيرة ملونة
- ملونات للطعام: أزرق، بنفسجي،  
برتقالي، أصفر، وأحمر
- كيس كبير لكريما التزيين
- كيس صغير لكريما التزيين
- أنبوب لكريما التزيين البيضاء قطره ٥  
ملترات
- قطعة من حلوى عرق السوس
- حلوى وسكاكر متنوعة
- حبوب مارشمالو: marshmallows.

#### الطريقة

- ١: يدهن سطحاً قالب الجاتو  
المربعان بكريما الزبدة ويلصق  
السطحان إلى بعضهما ليصبح  
القالبان قالباً واحداً مزدوجاً. يوضع  
القالب المزدوج على اللوح. تُقسم  
التغليفة إلى قسمين ويدهن سطح  
القالب المزدوج بالتغليفة البيضاء



٤. يلصق الرأس على الجاتو المستدير أو الكشكش  
ويُزين كما هو مبين.



٢. يصف عيدان حلوى عرق السوس وحبوب المارشمالو  
على الأقسام الملونة.



٢. تحدد ٨ أقسام متساوية على سطح الجاتو المستدير  
وتدهن.

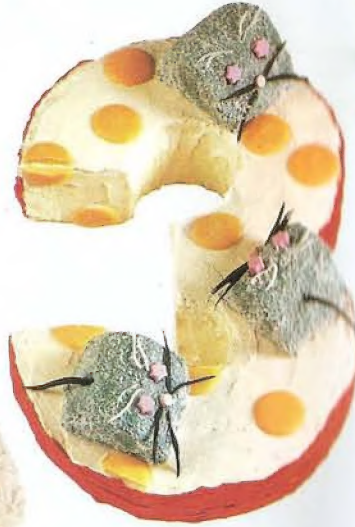


١. يدهن قالب الجاتو بالتغليفة وتغطي التغليفة  
بالسكاكر المتنوعة.



## جاءت الأرقام من ١ إلى ١٠ لأعياد ميلاد الأطفال والأولاد

نقدم هنا أفكاراً لصنع قوالب جاءت سريعة وسهلة على شكل أرقام تمثل أعياد ميلاد الأطفال والأولاد من السنة الواحدة حتى السنة العاشرة. وبالإمكان استعمال الخيال لإضافة أية تصاميم حسب الذوق.





## جاتو عيد ميلاد الأربع سنوات

المقادير  
١ لوح خشبي مغلف بورق  
٣ قوالب جاتو طويلة (قياس الواحد بالسنتيمتر ٢٦ طول ٨ × عرض ٤,٥ سم) (سمكة)  
١ كمية واحدة من التغليف الهشة (راجع ص ٣)  
ملون أزرق للطعام  
حبوب سكرية فضية اللون  
شريط قماشى على شكل أزهار



### الطريقة

١: يوضع قالب جاتو طويل على اللوح. يُقطع ربع القالب الثاني ويُترك جانبا. تُقطع زاويتان من أطراف القالب الثالث.  
٢: تُجمع القطع كما هو مبين في الرسم.  
٣: تُلون التغليف بالأزرق ويدهن سطح الجاتو وجوانبه بالتغليف الزرقاء.  
٤: تُلصق الحبوب السكرية وتوزع على القطع ويُزين الجاتو بالشريط القماشى وأزهاره.

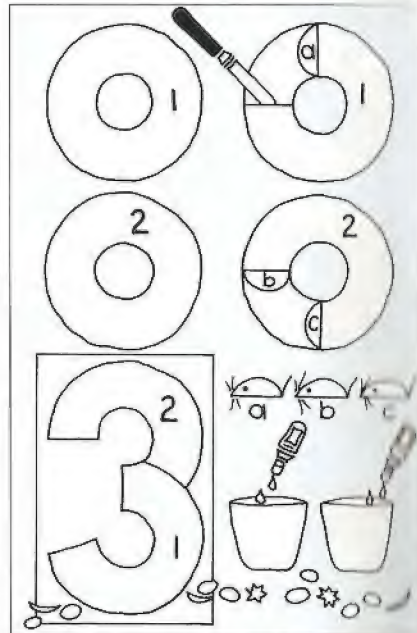
## جاتو عيد ميلاد الثلاث سنوات

المقادير  
١ لوح خشبي مغلف بورق  
٢ قوالب جاتو مستديرتان  
مرتفعان في الوسط ( قطر الواحد ٢٠ سنتيمتر)  
١ كمية واحدة من كريما الزبدة



ملون الطعام أحمر وأصفر  
حبوب سكاكر متنوعة  
شريط قماشى على شكل أزهار

١: يوضع قالب الجاتو الأول ويوضع باقي القالب على اللوح كقاعدة للرقم ٢ (القطعة ١ في الرسم). يُقطع ثلث القالب الثاني ويُشكل الجاتو كما هو مبين في الرسم. تُجمع قطع الجاتو كما هو مبين في الرسم.  
٢: يقطع أنصاف دائرية من قطع الجاتو الصغيرة لصنع أشكال التغليف إلى قسمين يُترك قسم منها دون تلوين. تُلون باقي التغليف بالأحمر باستثناء نصف كوب ويلون نصف الكوب بالرمادي.  
٣: يزين الجاتو كما هو مبين في الرسم والصورة.



## قالب عيد ميلاد الستين المقادير

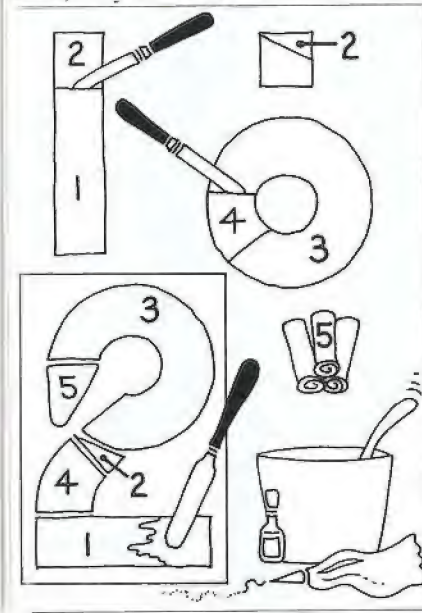
١ لوح خشبي مغلف بورق  
١ قالب جاتو طويل قياسه بالسنتيمتر ( طول ٢٦ عرض ٨ × سمكة ٤,٥ سم)  
١ قالب جاتو مستدير مرتفع في الوسط ( قطر ٢٠ سنتيمتر)  
٣ لفائف من الجاتو المحشو بالمربى



١ كمية واحدة من التغليف الهشة  
ملون للطعام زهري اللون  
٦ حبات مارشمالو  
١ حبة من حلوى عرق السوس

### الطريقة

١: يقطع ربع قالب الجاتو طويل. تستعمل القطعة الطويلة كقاعدة للرقم ٢ وتُحفظ القطعة الصغيرة.  
٢: يقطع خمس القالب المستدير. تجمع قطع الجاتو على اللوح كما هو مبين في الرسم. لصنع المنقار (القطعة ٥ في الرسم) تُشكّل اللفائف الثلاث على شكل هرم (اثنان في القاعدة وفوقهما الثالث) وتُضاف إلى طرف الرقم من الأعلى.  
٣: تُلون التغليف باللون الزهري القاتم وتترك ملعقتا طعام لتلويها باللون الزهري الفاتح.  
٤: يزين الجاتو بالتغليف ويكمل كما هو مبين في الرسم والصورة.

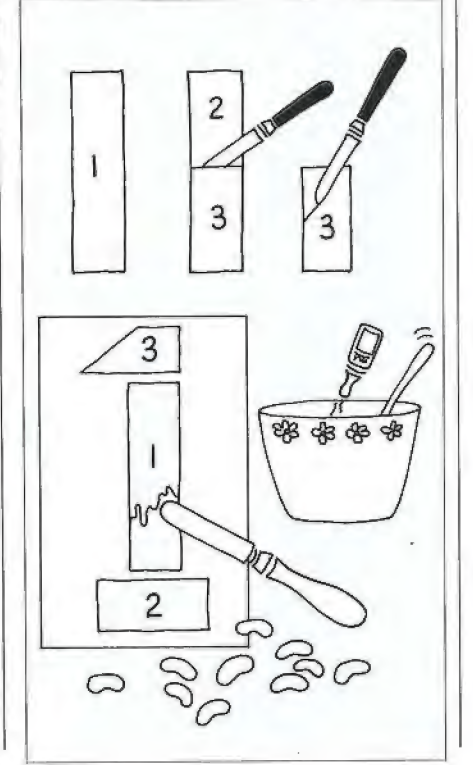


## جاتو لعيد ميلاد السنة الواحدة المقادير

١ لوح خشبي مغلف بورق  
٢ قالبان طويلان من الجاتو قياسهما بالسنتيمتر طول ٢٦ × عرض ٨ × سمكة ٤,٥ سم  
١ كمية واحدة من كريما الزبدة  
ملون للطعام بلون صفار البيض  
حبوب سكاكر jelly beans



١: يوضع أحد القالبين الطويلين على اللوح (القطعة ١ في الرسم). يُقطع القالب الثاني بالعرض إلى نصفين متساويين (القطعتان ٢ و ٣ في الرسم). يستعمل أحد النصفين كقاعدة للقالب الطويل الأول.  
٢: تُقطع زاوية النصف الثاني من القالب الثاني والباقي يُشكل رأس القالب الطويل الأول. يُجمع الجاتو كما هو مبين في الرسم والصورة.  
٣: تُلون كريما الزبدة بالملون الأصفر ويدهن الجاتو بالتغليف الصفراء.  
٤: تُلصق حبوب السكاكر jelly beans على كامل سطح القالب.





جأتو عيد ميلاد الست سنو

المقادير

١ قالب جأتو مستدير مرتفع  
الوسط قطره ٢٠ سنتمتر

١ لفافة جأتو محشي بالزبد وزن  
٣٠٠ غراماً

١ كمية واحدة من كريما الزبدة

قطعة مجدولة من حلوى عرق

السوس مقطعة إلى قطع صغير

يعرض سنتمتر واحد

حبوب من حلوى عرق السوس

ملونان للطعام أخضر وبفسجي

٢ كيسان لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢

١ لوح خشبي مغلف بورق

الطريقة

١: يوضع الجأتو المستدير على اللوح بحيث يكون جانبه المنفتح  
الأعلى. يُقطع ٢ سنتمتر من أحد أطراف لفافة الجأتو و ٤ سنتمتر  
من الطرف الآخر بشكل مائل. توضع قطعة ٤ سنتمترات (القطعة)  
في الرسم) على الجأتو المستدير لتكون في النهاية على شكل

بشري.  
٢: يجمع الجأتو كما هو مبين في الرسم وتوضع لفافة المقطوعة  
من أسفلها فوق الجأتو المستدير (١).

٣: تكون كل كمية كريما الزبدة باللون الأخضر اللامع باستثناء  
كوب. تكون ملعقتان صغيرتان من التغليف باللون البفسجي وبار  
الباقى بالأخضر الشاحب.

٤: يدهن سطح الجأتو وجوانبه بالتغليف الخضراء اللامعة.  
تضغط التغليف الخضراء الشاحبة على شكل خيوط قصيرة  
سطح الجأتو وتضغط التغليف البفسجية لتلون حواجب  
الراس في وسط القالب. يزين الجأتو كما هو مبين في الرسم

جأتو ميلاد الخمس

سنو

المقادير

١ قالب جأتو طويل قياسه  
بالسنتمتر (طول ٣٦ سنتمتر ×

عرض ٨ سنتمتر × سماكة ٥, ٤  
سنتمتر

١ قالب جأتو مستدير مرتفع في

الوسط (قطره ٢٠ سنتمتر)

١ كمية واحدة من كريما الزبدة

ملون للطعام بلون صفار

البيض

١ علبة واحدة وزنها ٢٥٠ غراماً من قطع بسكويت الشوكولا

المستطبة

شرائح رقيقة من حلوى عرق السوس

كيس لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢

١ لوح خشبي مغلف بورق

الطريقة

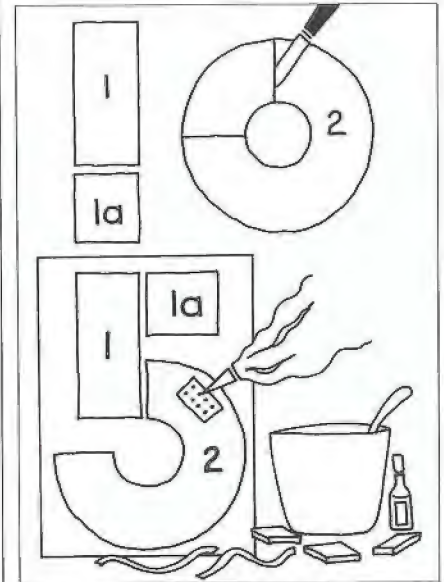
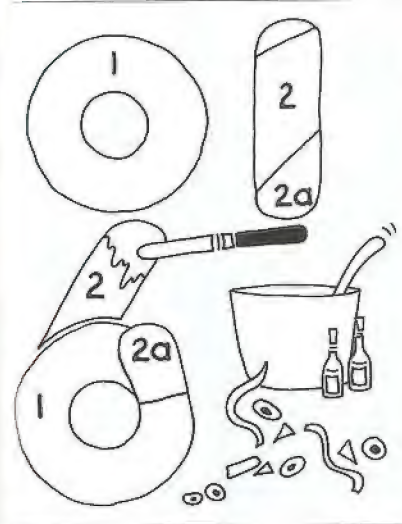
١: يُقطع ثلث قالب الجأتو الطويل. يُقطع ربع قالب الجأتو  
المستدير. يجمع الجأتو على اللوح كما هو مبين في الرسم.

٢: تُحفظ ملعقتا طعام من التغليف غير الملونة وتكون الكمية الباقية  
بلون صفار البيض.

٣: يُغلف الجأتو بالتغليف الملونة بلون صفار البيض.  
تُلصق قطع البسكويت على سطح الجأتو على شكل أحجار

دومينو. تُضغط التغليف غير الملونة على شكل نقط فوق قطع  
البسكويت.

٤: تُشكل شرائط حلوى عرق السوس على الجأتو كما هو مبين.





جاتو عيد ميلاد العشر  
سنوات  
المقادير

١ لوح خشبي مُغلف بورق  
٢ قالب جاتو طويلان قياس  
الواحد بالسنتيمتر ٢٦ طول ٨  
عرض ٥, ٤ سمكة  
١ قالب جاتو مستدير مرتفع في  
الوسط قطره ٢٠ سنتيمتر. قوالب  
صغيرة من الجاتو muffins.



٢ كميتان من كريما الزبدة

ملونان للطعام أحمر وأسود

كيس لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢

١ حبوب مستديرة ومسطحة من سكاكر النعناع

حبوب سكرية فضية اللون

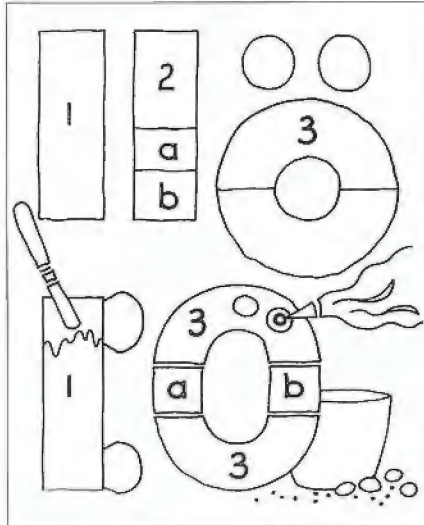
شريط قماشي مجعد أحمر طوله ٥٠ سنتيمتر

الطريقة

١: يوضع أحد القالبين الطويلين على اللوح ويلصق قالب جاتو صغير إلى كل من طرفي الجاتو الطويل ليصبح على شكل سماعة هاتف. يقطع القالب الطويل الثاني إلى نصفين يحفظ أحدهما في قسم التجليد في الثلاجة ليستعمل لاحقاً.  
٢: يقطع نصف الجاتو الطويل الذي لم يحفظ في الثلاجة إلى نصفين. يقطع الجاتو المستدير إلى نصفين. يجمع الجاتو على اللوح كما هو مبين في الرسم.

٣: تُلون كل التغليف باستثناء ٣ ملاعق طعام باللون الأحمر. يُلون باقي التغليف باللون الأسود. يدهن سطح الجاتو وجوانبه بالتغليف الحمر.

٤: تُلون حبوب النعناع البيضاء بأرقام سوداء. يزين الجاتو كما هو مبين في الرسم.



جاتو لعيد ميلاد التسع  
سنوات  
المقادير

١ لوح خشبي مُغلف بورق  
١ قالب جاتو مستدير مرتفع في  
الوسط قطره ٢٠ سنتيمتر  
١ قالب جاتو طويل قياسه  
بالسنتيمتر ٢٦ طول ٨ عرض  
٥, ٤ سمكة  
٢ كميتان من كريما الزبدة



١ لوح خشبي مُغلف بورق

١ قالب جاتو مستدير مرتفع في

الوسط قطره ٢٠ سنتيمتر

١ قالب جاتو طويل قياسه

بالسنتيمتر ٢٦ طول ٨ عرض

٥, ٤ سمكة

٢ كميتان من كريما الزبدة

١ حبوب مستديرة ومسطحة من سكاكر النعناع

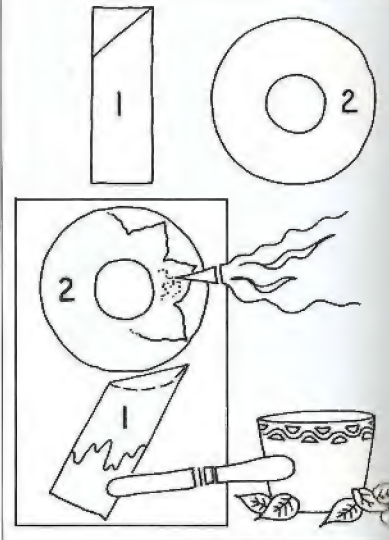
حبوب سكرية فضية اللون

شريط قماشي مجعد أحمر طوله ٥٠ سنتيمتر

الطريقة

١: يوضع الجاتو المستدير على اللوح ويُقطع زاوية على شكل مثلث.  
٢: يوضع الجاتو المستدير على اللوح ويُقطع زاوية على شكل مثلث.  
٣: يوضع الجاتو المستدير على اللوح ويُقطع زاوية على شكل مثلث.  
٤: يوضع الجاتو المستدير على اللوح ويُقطع زاوية على شكل مثلث.

١: يوضع الجاتو المستدير على اللوح ويُقطع زاوية على شكل مثلث.  
٢: يوضع الجاتو المستدير على اللوح ويُقطع زاوية على شكل مثلث.  
٣: يوضع الجاتو المستدير على اللوح ويُقطع زاوية على شكل مثلث.  
٤: يوضع الجاتو المستدير على اللوح ويُقطع زاوية على شكل مثلث.



جاتو لعيد ميلاد ثمانية  
سنوات  
المقادير

١ لوح خشبي مُغلف بورق  
٢ قالب جاتو مستديران مرتفعان  
الوسط قطر الواحد ٢٠ سنتيمتر  
٢ كميتان من كريما الزبدة (راجع  
٣)  
ملون أزرق الطعام  
قطع حلوى عرق السوس



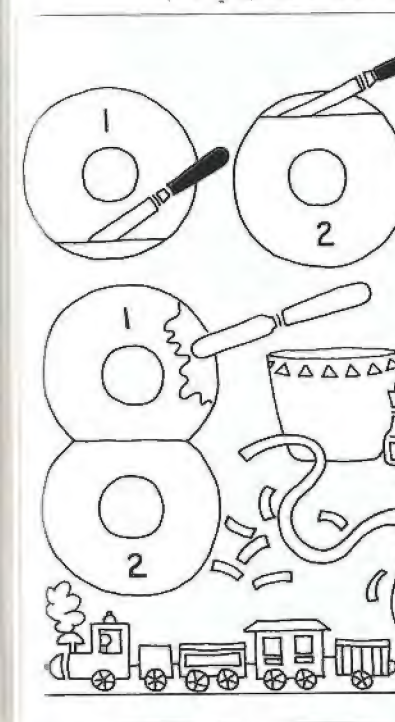
مجموعة من عربات قطار للأطفال

الطريقة

١: يقطع ٢ سنتيمتر من طرف كل جاتو مستدير. يجمع القالب  
كما هو مبين في الرسم.

٢: تُلون كريما الزبدة باللون الأزرق ويدهن سطح الجاتو  
وجوانبه بالتغليف الأزرق.

٣: تقطع قطع حلوى عرق السوس إلى شرائط رقيقة. توضع  
الشرائط الطويلة على الجاتو لتشكل خط سكة حديدية.  
تكون المسافة بين جانبي الشرائط بعرض عربات قطار الألفا  
توضع الشرائط القصيرة بالعرض عبر خط السكة الحديدية  
٤: يكمل الجاتو كما هو مبين في الرسم.



جاتو عيد ميلاد السبع  
سنوات  
المقادير

١ لوح خشبي مُغلف بورق  
٢ قالب جاتو طويلان قياس  
الواحد بالسنتيمتر ٢٦ طول  
٨ عرض ٥, ٤ سمكة  
١ كمية واحدة من كريما  
الزبدة  
ملونان للطعام بلون الكرميل



ولون البرتقال

٢ كيسان لكريما التزيين مع أنبوب رقم ١٢

حبوب سكاكر متنوعة

قطع من حلوى عرق السوس

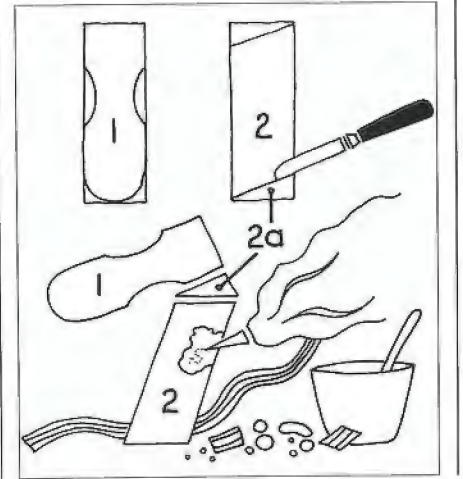
الطريقة

١: يوضع أحد القالبين الطويلين على اللوح ليشكل رأس الرقم ٦  
ويقطع من وسط كل جانب طويل منه قوس بسمكة سنتيمتر واحد.  
يُشدَّب أحد عرضي الجاتو الطويل ليصبح على شكل أنف.

٢: تُقطع زاوية على شكل مثلث من كل من طرفي عرض الجاتو  
الطويل الثاني (٢ في الرسم) بعرض سنتيمتر واحد لكل مثلث.  
يوضع أحد المثلثين المقطوعين فوق رأس القالب الثاني الطويل (٢)

كما هو مبين في الرسم. يجمع الجاتو كما هو مبين في الرسم أيضاً.  
٣: تُلون كل كمية كريما الزبدة باستثناء كوب واحد بلون الكرميل  
المائل إلى البني. يدهن الجاتو بالتغليف الملوّن بلون الكرميل البني.  
تُلون كمية من كريما الزبدة باللون البرتقالي. تُضغط التغليف  
البرتقالي على الجاتو على شكل بقع كما هو مبين في الرسم. يُلون  
باقي كريما الزبدة بالبرتقالي القاتم وتُستعمل لتلوّن أطراف البقع.

٤: يزين الجاتو بقطع حلوى عرق السوس والسكاكر ويكمل تزيينه  
كما هو مبين في الرسم.





## جاتو قرصان البحر

### سهل التحضير

للقادير

١ لوح خشبي مغلف بورق

١ قالب جاتو مستطيل قياسه ٣٠

سنتمتر طول ٢٠ × سنتمتر عرض

١ قالب جاتو إسفنجي مستدير قطره

٢٠ سنتمتر

٢ كميتان من كريما الزبدة

ملونان للطعام بلون الكرميل

والشوكولا واللون البنفسجي

كيس لكريما التزيين مع أنبوب رقم

٢٢

٢٠ عود من عيدان الاسنان

قطعة من البسكويت المغلف

بالشوكولا

حبوب سكرية فضية اللون

شرائط من حلوى عرق السوس

سكاكر متنوعة

### الطريقة

١: يقطع الجاتو المستطيل

ليصبح على شكل قبة قرصان

كما هو مبين في الصورة.

٢: توضع القبة على اللوح.

يُحفظ ثلث كوب من التغليف دون

تلوين. يُقسم باقي التغليف إلى

٣ أقسام بلون واحد منها

بالبنفسجي القاتم وبلون القسم

الثاني بلون الكرميل وبلون

القسم الثالث بلون الشوكولا.

تُدهن القبة بالتغليف

البنفسجي.

٣: يُلصق الرأس بالقبة ويدهن

الوجه بالتغليف الملونة بلون

الكرميل. يضغط كيس التغليف

الملونة بلون الشوكولا لتشكيل

شعر القرصان.

٤: تُلصق عيدان الأسنان إلى

بعضها البعض. تغمس أطراف

العيدان بالتغليف الملونة بلون

الشوكولا وتُنثر التغليف لتشكيل

شعيرات الذقن كما هو مبين.

تُضغط التغليف البيضاء لتشكيل

جمجمة وعظمتين متقاطعتين.

يُكمل الجاتو ويزين كما هو مبين

في الصورة.

### تنبيه

يُضاف ملون الطعام إلى التغليف

بالتدريج ويستعمل رأس سبيخ

لتلوين كميات ضئيلة من التغليف

، وتستعمل قطارة العيون لتلوين

الكميات الكبيرة.



٤- يُزين الوجه وتُستعمل عيدان الاسنان لنثر شعيرات الذقن.

١- يوضع الجاتو المستدير على اللوح ليكون وجه قرصان البحر. بلون الوجه بالتغليف الملونة بلون الكرميل. يضغط كيس التغليف الملونة بلون الشوكولا لتشكيل شعر قرصان البحر.

٢- توضع القبة على اللوح المغلف بالورق وتدهن بالتغليف البنفسجي.

١- تُقطع عدة قطع من الجاتو المستطيل ليصبح على شكل قبة قرصان البحر.



## جاتو الدمية فاردين

### سهل التحضير

#### المقادير

- ١ لوح خشبي مغلف بورق
- ١ قالب جاتو بودنغ بسعة ١٠
- أكواب (طاسة)
- ٢ كميّتان من كريم الزبدة. (راجع ص ٣)
- ملونان للطعام وردي وأصفر
- حبوب سكرية فضية ووردية اللون
- دمية على شكل أنسة طولها ١٥ سنتمتراً
- شريط دانتيل طوله ٤٠ سنتمتراً.
- ١٢ وردة قماشية بلون الزهر والورد
- أكياس لكريم التزيين وأنبوب رقم ٢٠ وأنبوب رقم ٥

#### الطريقة

- ١: يُشَدُّ سطح الجاتو ويُقَبَّ رأسه ويلصق قعره إلى اللوح بقليل من كريم الزبدة. تُضَغَط الدمية في فتحة القالب بقوة حتى خصرها.
- يُلَوَّن ثلث التغليفة بالأصفر ويُلَوَّن ثلث آخر بالوردي الفاتح ويُلَوَّن الباقي بالوردي القاتم.
- ٢: يُسْتَعْمَل سيخ لرسم شكل التنورة المخرّمة. تُضَغَط التغليفة الصفراء في مكان التخريم بدءاً من قاعدة القالب ويكون التخريم على شكل صفوف موازية لبعضها.
- ٣: يُلَوَّن باقي الجاتو بالتغليفة الوردية الفاتحة. يُلَوَّن الجسد الظاهر من الدمية أيضاً

#### بالتغليفة الوردية القاتمة.

#### ٤: يَزِين الجاتو كما هو

مبين في الصورة. يُلصَق شريط الدانتيل في النهاية في ذيل الثوب.



٢ - تُلَوَّن مقدمة الفستان بالتغليفة الصفراء.



١ - تدفع الدمية في فتحة الجاتو حتى خصرها.



٤ - يوضع الدانتيل في ذيل الثوب.



٣ - يزين باقي الفستان بالتغليفة الوردية الفاتحة.

#### تنبيه:

لصنع كيس التغليفة تحتاجين إلى ورق مشمع (قياسه بالسنتيمتر ٣٠ × ٣٠) ولصنع كيس كبير تحتاجين إلى ورقة مماثلة بقياس ٣٠ سنتمتر × ٤٠ سنتمتر. تُطَوَّى الورقة نصفياً بالطول. تُلَفَّ الورقة لتصبح على شكل مخروط وتُلصَق بشريط لاصق من الخارج. تُصَبَّ التغليفة بالمعلقة في الكيس وتُضَغَط باتجاه الرأس ثم تُغَطَّى بالورق. يُقَبَّ رأس الكيس المخروطي ويضغَط الكيس ببطء، وتوضع الكريما على الجاتو.





## جاتو الوطواط

### سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مغلف بورق
- ١ قالب جاتو مستدير وعميق قطره ٢٨ سنتمترا
- قاطعة مستديرة للجاتو قطرها ٦ سنتمترات (راجع الصورة ١)
- ١ كمية واحدة من التغليف الهشة
- ملون أسود للطعام
- كيس كريما التزيين مع أنبوب رقم ٢
- حلوى وسكاكر متنوعة

### الطريقة

- ١: يُقطع الجاتو المستدير إلى نصفين وتُقطع ثلاث أنصاف دوائر على طول الطرف المستقيم من كل نصف قالب بواسطة قاطعة الجاتو المستديرة.
- ٢: يُوضع القالبان النصفيان على اللوح ليشكلوا أجنحة الوطواط.
- يُلصق نصفان من أنصاف الدوائر إلى بعضهما البعض ليشكل جسد الوطواط. تُلون كل التغليف بالرمادي القاتم

باستثناء كوب واحد ويُلون الباقي بالأسود. يُدهن سطح أجنحة الوطواط ويُسده بالتغليف الرمادية القاتمة. تُستعمل شوكة لدهن الأجنحة بالتغليف السوداء ما عدا ملعقتين.

٣: تدهن باقي التغليف السوداء على شكل خطوط حول أطراف الأجنحة والجسد.

٤: تُستعمل عيدان خشبية للصق قرصين من أقراص الحلوى فوق الرأس على شكل أذني الوطواط. يُزين باقي الجاتو كما هو مبين في الصورة. يمكن لصق نجوم ورقية على اللوح حسب الذوق.

### تنبيه

للحصول على أفضل النتائج يُشَدَّب سطح الجاتو وجوانبه ويُشَدَّب قعره بسكين مسننة حتى يكون ناعماً على اللوح.

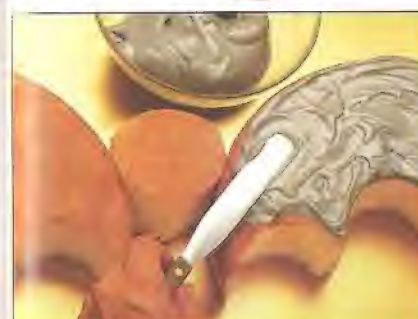
يمكن تحضير الجاتو وحفظه لمدة ٣ أشهر في قسم التجميد في الثلاجة بعد تغليفه كلياً بالتغليف الملونة. يُزين الجاتو بالحلوى والسكاكر والشرائط القماشية يوم استعماله.



٤- يُزين الوجه كما هو مبين وتُستعمل عيدان للصق أقراص الحلوى كإذنين للوطواط.



٣- تُضغط التغليف السوداء على شكل خطوط حول أطراف الجسد والأجنحة.



٢- يُوضع قطع الجاتو على اللوح ويُغلف سطح الأجنحة والجسد بالتغليف الرمادية القاتمة.



١- تستعمل قاطعة الجاتو المستديرة لقطع ثلاث أنصاف دوائر من الطرف المستقيم لكل نصف من قالب الجاتو.



## جاتو الرجل الآلي Robot



٢- يُلَوَّن الجاتو والقديمان بالتغليفية ويلصق الرأس إلى الجاتو بعيدان خشبية.



٤- تُلصق عيدان الكرميل إلى جانبي الجاتو لتكونا ذراعي الروبوت.

أعلى أطراف القدمين وحول الوجه.  
٤: يُلصق عودان من قطع الكرميل بكل جانب من جانبي الجاتو ليكونا ذراعي الروبوت، ويلصق عودا الشوكولا فوق الرأس ليشكلا الهوائي. يُزَيَّن باقي الجاتو كما هو مبين في الصور.



١- توضع شريحتا اللقافة الإسفنجية عند قاعدة الجاتو لتكونا قدمي الروبوت.



٣- يُضغَط كيس التزيين لتزيين الجاتو.

الجسد من الأمام. يُدهن الرأس أيضاً بالتغليفية غير الملونة ويلصق إلى الجسد بالعيدان الخشبية أو بالتغليفية.  
٣: توضع خطوط من التغليفية البرتقالية لتشكيل الفم والبطن وتوضع خطوط من التغليفية الخضراء ونقط خضراء حول

### سهل التحضير

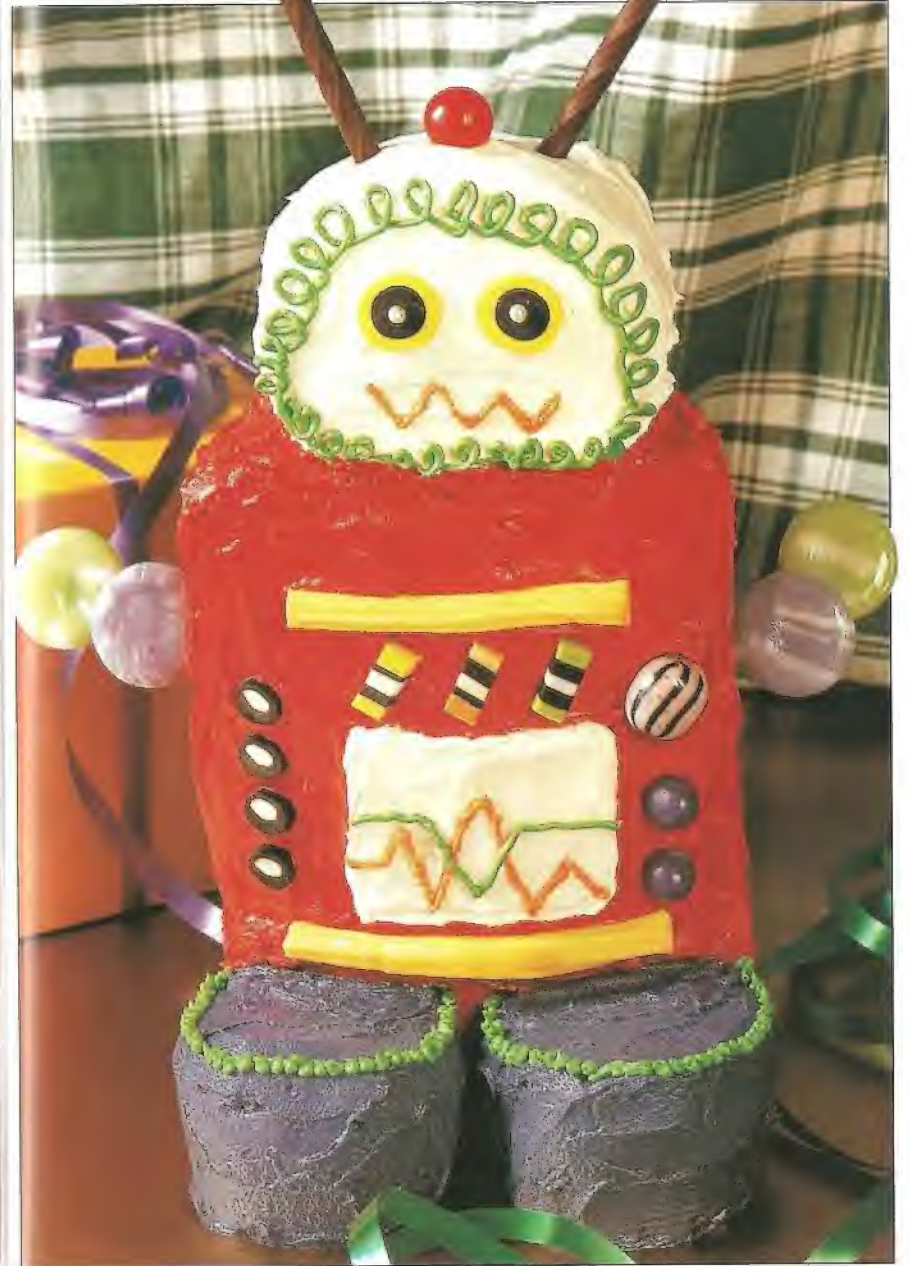
المقادير

- ١ أوق خشبي مُغْلَف بورق
- ١ رغيف جاتو قياسه بالسنتيمتر ٢١
- ١ ملول ١٤ × عرض ٧ × سماكة
- ١ لقافة من الجاتو الإسفنجي الجاهز وزنها ٣٠٠ غرام
- ١ قديتان من كريما الزبدة
- ١ مائونات للطعام أحمر، أخضر، برتقالي، بنفسجي
- ١ عيدان من قطع الكرميل
- ١ عودان من الشوكولا
- ١ حلوى وسكاكر متنوعة
- ١ كيسان لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢

### الطريقة

١: يوضع رغيف الجاتو عامودياً فوق اللوح بحيث يوجه سطحه إلى الأمام باتجاهك. يُشَدَّب قعر الجاتو إذا كان ذلك ضرورياً. تُقطع شريحة بسماكة ٢ سنتيمترات من اللقافة الإسفنجية. تُقَطَّع الشريحة إلى نصفين بشكلان قدمي الروبوت. توضع القدمان عند قاعدة الجاتو كما هو مبين.

٢: تُقَطَّع شريحة بسماكة ٦ سنتيمترات من اللقافة الإسفنجية لتشكّل رأس الروبوت. تُقَسَّم التغليفية إلى قسمين يُلَوَّن أحدهما بالأحمر ويُترك  $\frac{1}{4}$  كوب دون تلوين. تُلَوَّن ٣ ملاعق طعام من التغليفية بالأخضر وملعقة طعام منها بالبرتقالي ويُلَوَّن باقي التغليفية بالبنفسجي. يُضَاف مستطيل من التغليفية غير الملونة إلى وسط





## جاتو السفينة الفضائية

### سهل التحضير

المقادير

١ لوح خشبي مغلف بورق

١ قالب جاتو مستدير سميك قطره ٣٠ سنتيمتراً

١ كمية واحدة من التغليف الهشة

ملونات للطعام أصفر ليموني وبلون

صفار البيض وأحمر وأسود

١ قطعة طويلة من حلوى عرق

السوس

٣ أكياس لكرما التزيين

٢ حبتا بسكويت محشوتتان

بمارشمالو ومغلفتان بالشوكولا

حبوب سكرية فضية اللون

٤ عيدان من قطع الكرميل

حلوى وسكاكر متنوعة

الطريقة

١: تُقَطع شريحة عرضها ٨

سنتيمترات من الجاتو المستدير

وتُقَطع الشريحة إلى نصفين.

٢: يُرَضع كل نصف من الشريحة

على اللوح إلى كل جانب من

جانبي القطعة الباقية من الجاتو

ليصبح على شكل سفينة فضائية

كما هو مبين.

٣: يُلون ربع كوب من التغليف

بالأحمر وربع كوب آخر منها

بالأسود. تُحَفَظ ملعقة طعام من

التغليف غير الملونة. يُقَسَم باقي

التغليف إلى قسمين يُلون أحدهما

بالأصفر الليموني والثاني بلون

صفار البيض. يُدهن الجزء الأعلى

المستدير من الجاتو بالتغليف

الملونة بالأصفر الليموني وتُدهن

القاعدة بالتغليف الملونة بلون صفار

البيض.

٤: تُضَغَط التغليفتان الحمراء

والسوداء على شكل خطوط ونقط

كما هو مبين. تُقَطع قطعة حلوى

عرق السوس بالطول إلى شرائح

بسمكة ٣ ملمترات وتشكّل

الشرائح الطويلة على سطح الجاتو

كما هو مبين. تُلصَق حبتا

البسكويت بالمارشمالو والشوكولا

في أماكنها على الجاتو المستدير

وتزيّن بالتغليف غير الملونة

لتصبح على شكل رأسي راكدي

فضاء. تُلصَق قطع حلوى الكرميل

بعيدانها فوق حبتي البسكويت. يكمل

تزيين الجاتو كما هو مبين في الصور.



٤- تُضَغَط التغليف الحمراء والسوداء لتزيين الجاتو وتُلصَق حبتا البسكويت بالمارشمالو والشوكولا إلى رأس الجاتو المستدير وتُلصَق فوقها عيدان قطع الكرميل ثم تُلصَق باقي الحلوى والسكاكر.



٢- يُدهن رأس الجاتو المستدير بالتغليف الملونة باللون الأصفر الليموني وتُدهن قاعدة الجاتو بالتغليف الملونة بلون صفار البيض.



٢- يوضع كل نصف من الشريحة إلى كل جانب من جانبي القطعة الباقية من الجاتو.



١- تُقَطع شريحة بالعرض من أسفل الجاتو وتُقَطع الشريحة إلى نصفين.



## جاتو رجل الثلج



٢- يُغْلَف الرأس والجسد بالتغليفية البيضاء.



٤- تُصنع مكنتسة الثلج بربط عيدان الأسنان إلى قطعة حلوى عرق السوس بشريط مطاطي.

السكرية الملونة. يوضع الشريط القماشي رخواً حول عنق رجل الثلج. لصنع مكنتسة الثلج تلصق عيدان الأسنان بالقطعة المجدولة من حلوى عرق السوس بواسطة الشريط المطاطي.



١- تُثَقَّب الكرتونة المستديرة في الوسط.



٣- لصنع القبة توضع قطعة الجاتو المستدير على ثقب الكرتونة ويدهن بالتغليفية السوداء.

الكرتونة المثقوبة على رأس رجل الثلج ويلصق قالب الجاتو الصغير muffin بعيدان خشبية عبر الفتحة ليكون قبة رجل الثلج. ٣: تُلَوَّن القبة بالتغليفية السوداء ويُزَيَّن رأسها بالحبوب

### سهل التحضير

المقادير  
١- أوج خشبي مغلف بورق  
ملاعة كرتون مستديرة قطرها ١٢  
سنتيمتراً  
٢- قالب جاتو بودنج بسعة ٩ أكواب  
(ملاسة)  
٣- قالب جاتو بودنج بسعة ٥ أكواب  
(ملاسة)  
ملاعة جاتو صغير (muffin). جاهز  
أدوية من التغليفية الهشة  
ملون أسود للطعام  
حبوب سكرية ملونة  
حلوى وسكاكر متنوعة  
سود مجدول من حلوى عرق  
السوس  
عيدان أسنان  
شريط قماشي وشريط مطاطي

### الطريقة

١- تُقَطَّع دائرة قطرها ٤  
سنتيمترات من وسط الكرتونة  
المستديرة لتصبح مثقوبة في  
الوسط. يوضع قالب البودنج  
الكبير على اللوح. يُقَطَّع ٢  
سنتيمتر من قعر قالب البودنج  
الصغير ويلصق البودنج  
الصغير فوق البودنج الكبير  
بواسطة عيدان خشبية أو  
بالتغليفية.  
٢- يُلَوَّن كوب من التغليفية  
بالمون الأسود وتترك باقي  
التغليفية دون تلوين. يدهن كل  
الجاتو بالتغليفية البيضاء. لا  
تُطْلَس التغليفية البيضاء عند  
وضعها على الجاتو. توضع





## جاتو السفينة

مائل ويوضع الرغيف على اللوح.  
يُشَدَّب سطح الجاتو الطويل  
بالطول حتى يصبح مستنًا  
ومتحدراً في اتجاهين معاكسين  
ويوضع على طول وسط سطح  
رغيف الجاتو.

٢: تُقَطَّع شريحتان سماكة الواحدة  
٥ سنتيمترات من لفافة الجاتو  
بالعسل وتوضع كل شريحة عند  
كل طرف من طرفي رغيف الجاتو.  
تُقسَّم التغليفة إلى ثلاثة أقسام  
ويلون قسم منها باللون البرتقالي  
وقسم آخر باللون الوردي وقسم  
ثالث باللون البنفسجي.

تُدَّهَن جوانب رغيف الجاتو  
بالتغليفة البرتقالية ويدهن السطح  
بالتغليفة الوردية ويدهن الجاتو  
الطويل فوق الرغيف وسطحه  
بالتغليفة البنفسجية.

٣: تُلصَق شرائح البسكويت  
المستطيلة على سطح الجاتو الطويل  
المسنن والمنحدر.

٤: تُلصَق لفائف حلوى عرق  
السوس المغلفة بالشوكولا حول  
جوانب رغيف الجاتو. يكمل تزيين  
الجاتو كما هو مبين في الصور.

### سهل التحضير

#### المقادير

١ لوح خشب مغلف بورق  
رغيف جاتو غير سميك قياسه  
بالسنتيمتر ٢٥ طول × ١٥ عرض ×  
٥، ٥ سماكة

رغيف جاتو طويل (قياسه  
بالسنتيمتر ٢٦ طول × ٨ عرض × ٤، ٥  
سماكة)

لفافة من الجاتو الجاهز المحشو  
بالعسل وزنها ٣٠٠ غراماً  
٢ كميتان من كريم الزبدة (راجع ص  
٣)

ملونات للطعام برتقالي، وردي،  
بنفسجي

٢ علبتان من لفائف حلوى عرق  
السوس المغلفة بالشوكولا وزن  
الواحدة ٢٠٠ غرام

١ علبنة وزنها ٢٠٠ غرام من  
البسكويت المستطيل

٢ لوحان من الشوكولا بالحليب وزن  
الواحد ١٥ غراماً

حلوى وسكاكر متنوعة  
تماثيل حيوانات صغيرة

الطريقة

١: تقطع زوايا رغيف الجاتو بشكل



٤- تُطْلَى جوانب السفينة بلفافيف حلوى عرق السوس  
وتُزَيَّن السفينة بباقي الحلوى والحيوانات.



٣- تُلصَق شرائح البسكويت المستطيل على جانبي سطح  
أو سقف الجاتو الطويل المسنن.



٢- تضاف شرائح من لفائف الجاتو بالعسل إلى كل ط.  
من رغيف الجاتو وتلون السفينة وسطحها وسقفها كما هو  
مبين.



١- تُشَدَّب الجوانب المستطيلة للجاتو الطويل مائلاً وبالطول حتى  
يصبح سقفه مستنًا ومتحدراً في اتجاهين معاكسين. يوضع الجاتو  
الطويل المشدَّب فوق رغيف الجاتو.



## جاتو الساحرة

### سهل التحضير

#### المقادير

- ١ لوح خشبي مغلف بورق
- ١ قالب جاتو مستطيل غير عميق
- قياسه ٣٠ سنتمتراً طول  $\times$  ٢٠
- سنتمتراً عرضاً
- ١ قالب جاتو مربع عميق قياس
- جانبه ٢٣ سنتمتراً
- ١ كمية واحدة من التغليف الهشة
- (راجع ص ٣)
- ملونات للطعام برتقالي، بنفسجي،
- أخضر، أزرق
- ١ كيسان لكراما التزين
- حبوب من الزبيب
- لحائف مجدولة وشرائط من حلوى
- عرق السوس
- حلوى وسكاكر متنوعة

#### الطريقة

- ١: يقطع الجاتو المستطيل
- ويشكل ليصبح قبعة مسننة كما
- هو مبين في الصورتين (١)
- و (٢). يقطع ويشكل الجاتو
- المربع ليصبح وجهاً مسنناً
- للساحرة كما هو مبين في
- الصورتين (١) و (٢).
- ٢: يجمع الجاتو ويشكل على
- اللوحي. يلون نصف التغليف
- بالبرتقالي وتلون ٣ ملاعق
- ملعام منها بالتغليف البنفسجي
- لدهن الفم، وتلون ملعقة طعام
- من التغليف بالأخضر لدهن
- شرابين العين. تلون باقي
- التغليف بالأزرق لدهن القبعة.
- ٣: تستعمل سكين عريضة لدهن
- القبعة بالتغليف الزرقاء ويدهن
- الوجه بالتغليف البرتقالية.
- ٤: تدهن التغليف البنفسجية
- لتشكيل الفم. تلتصق أقراص



١- يقطع الجاتو المستطيل ليصبح على شكل قبعة مسننة ويقطع الجاتو المربع ليصبح رأس الساحرة المسنن.



٢- يوضع قالب الجاتو على اللوح بعد تقطيعها كما هو مبين.



٣- تدهن القبعة بالتغليف الزرقاء ويدهن الوجه بالتغليف البرتقالية.



٤- توضع التغليف البنفسجية في الشفتين تصاف العين والأسنان والشعر ويزين الجاتو

الحولى والسكاكر على الوجه كما هو مبين خاصة لتشكيل العين والأسنان. تُصب التغليف الخضراء لتشكيل شرايين العين. تلتصق حبوب الزبيب على الذقن وتلتصق حبة من

الزبيب على الأنف لتشكيل الشامة. تُشكل لحائف وشرائط من عرق السوس لتصبح شعر الساحرة وتلتصق سكاكر متنوعة على القبعة. يُشكل تزيين الجاتو كما هو مبين





## جاتو الفتاة الصغيرة

### سهل التحضير

مادير

لوح خشبي مغلف بورق  
قالب جاتو إسفنجي مستدير جاهز  
نظرة ٢٠ سنتمتر  
قالب جاتو مستطيل قياسه  
بالسنتمتر ٣٠ سنتمتر طول ٢٠ × عرض  
شريطتان (عرض الواحدة ٤  
سنتمترات) من لفافة الجاتو الجاهز  
الحشو بالمربي  
اللفافتان من الجاتو الجاهز المحشو  
بالمربي

كميتان من كريم الزبدة  
ملونان للطعام زهري وأخضر  
كوبان من البوشار الملون popcorn  
حببتان محمصتان من المارشمالو  
حلوى وسكاكر متنوعة  
شريط قماش مخرم نصف مستديرة  
نظرة ٢٠ سنتمتر  
عنان من البلاستيك  
حبوب سكرية ملونة  
شريطان معقودان

### الطريقة

١: يوضع الجاتو الإسفنجي المستدير  
سوق اللوح ويشكل الجاتو المستطيل  
ليصبح مثل جسد الفتاة (الصورة ١).  
يجمع الجسد مع الرأس والأطراف على  
ال لوح كما هو مبين في الصورة (١).  
ستعمل اللفافتان كذراعين للفتاة وتضاف  
الشريحتين العريضتين كقدمين للفتاة.  
٢: يُحفظ نصف كوب من التغليف دون  
تلوين لدهن القدمين بها. يُلون كوب واحد  
من التغليف باللون الزهري لدهن الوجه.  
يُلون باقي التغليف بالأخضر لدهن الجسد  
بها. يدهن الوجه والذراعان بالتغليف  
الزهري ويدهن الجسد بالتغليف الأخضر  
وتدهن القدمان بالتغليف غير الملونة.



٢- يدهن الرأس والجسد بالتغليف  
الملونة.



١- يُقَطَّع الجاتو المستطيل ليصبح على  
شكل جسد فتاة وتُجمع كل قطع الجاتو.



٤- يُزين الجاتو بوضع الشريط  
المخرم على القدمين.



٣- تُلصق حبوب البوشار الملونة حول رأس  
الجاتو المستدير أو رأس الفتاة لتشكيل شعرها.

### تنبيه

يجب إنهاء تشكيل الجاتو ووضعه على  
ال لوح في وضعيته النهائية قبل تزيينه لأن أي  
تحريك للجاتو بعد تزيينه يمكن أن يفسد شكل  
جهودك، ويُستعمل ورق الأنيوم لتغليف  
ال لوح لتجنب سقوط نقاط من الدهان أو  
الكريمات حيث يمكن مسحها بسهولة أو التلوث  
عن الورق. وفي الطقس الحار يُحفظ الجاتو  
المطبخ في الثلاجة مدة قصيرة قبل استعماله  
في الحفلة حتى لا تتغير النكهة أو اللون أو  
الحلوى والسكاكر.

٣: تُلصق حبوب البوشار الملونة  
فوق الرأس لتشكيل شعر الفتاة.  
٤: تُضاف حبة من المارشمالو إلى  
طرف كل ذراع لتشكيل يد الفتاة.  
يُزين الجاتو كما هو مبين ويختم  
الترزين بوضع الشريط المخرم على  
الجسد ووضع الشريط المعقودين  
على القدمين.





## جاتو القطة

المقادير  
سهل التحضير

١ لوح خشبي مغلف بورق  
١ قالب جاتو مستدير عميق قطره  
٣٠ سنتمتر

١ كمية واحدة من التغليف الهشة  
(راجع ص ٣)  
ملونات للطعام بلون الكرميل

والزهري والأسود

٢ كيسان لكرما التزيين

شرائط من حلوى عرق السوس

٢ حبتان كبيرتان من المارشمالو

سكاكر سوداء اللون

الطريقة

١: يُقَطَّع الجاتو المستدير حتى  
يصبح على شكل وجه قطة كما  
هو مبين في الصورة (١)  
ويوضع الوجه على اللوح.

٢: تُلَوَّن ملعقتا طعام من  
التغليف بالملون الزهري  
الشاحب وتُلَوَّن ملعقتا طعام  
أخرى من التغليف بالملون  
الأسود. يُلَوَّن نصف كوب من  
التغليف بلون الكرميل. تُلَوَّن

بقية التغليف ما عدا ملعقتي  
طعام منها بلون الكرميل  
الشاحب. تُرسم ملامح وجه  
القطة على سطح الجاتو  
المستدير بدهن التغليف البيضاء  
كما هو مبين في الصورة (٢).  
يُدَّهَّن الفم بالتغليف الزهرية  
اللون.

٣: تُدَّهَّن مساحة الفكين  
بالتغليف الملونة بلون الكرميل  
ويُدَّهَّن الأنف بالتغليف  
السوداء. يُدَّهَّن باقي الجاتو  
بالتغليف الملونة بلون الكرميل  
الشاحب ويَضْغَطُ مُثَلَّث من  
التغليف الزهرية اللون في كل أنف.

٤: تُحَدَّدُ ملامح وجه القطة  
بالتغليف السوداء كما هو مبين.  
تُقَطَّع شرائط حلوى عرق  
السوس وتُسْتَعْمَلُ كحاجبين  
وشاربين للقطة. تُسْتَعْمَلُ  
السكاكر السوداء كبؤبؤ لعين  
القطة. يُكْمَلُ تزيين الجاتو كما  
هو مبين في الصور.



٢- تُرسم ملامح الوجه بدهنه بالتغليف البيضاء



١- يُقَطَّع الجاتو إلى شكل وجه قطة ويوضع على اللوح.



٤- تُدَّهَّن حدود ملامح الوجه بالتغليف السوداء ويُزَيَّن الوجه بشرائط حلوى عرق السوس والسكاكر.



٣- تُدَّهَّن مساحة الفكين بالتغليف الملونة بلون الكرميل ويُدَّهَّن الأنف بالتغليف السوداء. يُدَّهَّن باقي الوجه بالتغليف الملونة بلون الكرميل الشاحب.



## جاتو الكأس

### سهل التحضير

#### المقادير

١ لوح خشبي مغلف بورق  
١ قالب جاتو مستطيل (قياسه  
بالسنتمتر ٣٠ سنتمتر طول × ٢٠ عرض)

٤ قوالب صغيرة من الجاتو *muffins*.  
١ كمية واحدة من التغليف الهشة  
(راجع ص ٣)  
ملونات للطعام بلون صفار البيض  
والبنفسجي ولون الكرميل واللون  
الزهرى

حلوى وسكاكر متنوعة  
حبوب سكرية صغيرة ملونة

#### الطريقة

١: يُقطع الجاتو المستطيل على  
شكل كأس طويلة كما هو مبين  
في الصورة (١) ويوضع على  
اللوح. تُضاف قوالب الجاتو  
الصغيرة إلى رأس الكأس لتظهر  
على شكل كرات بوظة.

٢: يُترك كوب واحد من التغليف  
دون تلوين. يُلون ثلث كوب من  
التغليف باللون البنفسجي وثلث  
كوب منها بالتغليف الزهرية  
ويُلون ثلث كوب من التغليف  
باللون الزهرى وربع كوب بلون  
الكرميل والباقي بلون صفار  
البيض. تُدهن قاعدة الكأس  
بالتغليف الملونة بلون الكرميل.

٣: تُدهن واجهة الكأس بمختلف  
التغليفات الملونة كما هو مبين في  
الصورة وتُدهن قوالب الجاتو  
الصغيرة في رأس الكأس

بالتغليف البيضاء.

٤: تُنثر الحبوب السكرية  
الصغيرة على قوالب الجاتو  
الصغيرة ويُزين الكأس  
بالحلوى والسكاكر كما هو



١- يُقطع الجاتو ليصبح على شكل  
كأس طويل وتُضاف إلى رأسه قوالب  
الجاتو الصغيرة.



٤- يُزين الجاتو بالحلوى والسكاكر  
والحبوب السكرية الصغيرة.

٣- يُدهن باقي الكأس بمختلف  
ألوان التغليف وتُدهن قوالب الجاتو  
الصغيرة بالتغليف البيضاء.

مبين في الصورة. ولقد  
اخترنا حلوى وسكاكر بألوان  
مماثلة لألوان التغليف  
المختلفة. ويمكن استعمال  
ألوان أخرى.





## جاتو الكلب

إلى الجسد كما هو مبين في الصورة (٢). تُقطع أربع شرائح متساوية الحجم من لفافة الجاتو الإسفنجي ويلصق شريحتان إلى الجانبين الخلفيين لرغيف الجاتو حتى تصبحا ركائز ساق الكلب الخلفيتين. توضع لفائف الجاتو المحشو بالمرتبى إلى جانب شرائح لفافة الجاتو الإسفنجي وفي الجانبين الأماميين لرغيف الجاتو لتصبح قوائم الكلب. تُقطع الشريحتان الباقيتان من لفافة الجاتو الإسفنجي إلى نصفين. يوضع نصفان من الشرائح فوق الجانبين الأماميين لجسد الكلب ليكونا أذنيه ويوضع نصف آخر من الشرائح خلف رغيف الجاتو ليكون ذنب الكلب.

٣: يلون ثلثا التغليفة بلون الكرميل وتترك ملعقتا طعام من التغليفة دون تلوين. يُخلط باقي التغليفة بمسحوق الكاكاو ويُخفق حتى يصبح ناعماً. يُدهن كل الجاتو بالتغليفة الملونة بلون الكرميل.

٤: يُدهن ظهر الكلب والجزء العلوي من رأسه بالتغليفة البنية اللون (لون الكرميل مع الكاكاو). تُستعمل شوكة لدهن أجزاء أخرى من الجسد بالتغليفة البنية والتغليفة البيضاء. يُزين الجاتو كما هو مبين بشريحة حلوى عرق السوس كطوق لعنق الكلب وبممشور جوز الهند كشاربين للكلب.

### سهل التحضير

#### المقادير

- ١ لوح خشبي مغلف بورق
- ١ رغيف جاتو غير عميق (القياس بالسنتيمتر ٢٥ طول × ١٥ عرض × ٥ سم سُمك)
- ١ جاتو صغير muffin.
- ١ لفافة من الجاتو الإسفنجي وزنها ٢٥٠ غراماً
- ٤ لفائف صغيرة من الجاتو المحشو بالمرتبى
- ٢ كميتان من كريم الزبدة (راجع ص ٣).
- ملون للطعام بلون الكرميل
- ١ كوب من مسحوق الكاكاو المنخول
- ١ شريحة من حلوى عرق السوس
- ١ ملعقة صغيرة من مبشور جوز الهند
- حلوى وسكاكر متنوعة

#### الطريقة

- ١: يوضع رغيف الجاتو على اللوح بحيث يكون سطحه المنتفخ إلى الأعلى. تُشدّب زوايا الرغيف لتصبح مقوسة وتُقطع أقواس من جانبي رغيف الجاتو كما هو مبين في الصورة (١) ليصبح الرغيف على شكل جسد كلب.
- ٢: يوضع الرغيف على اللوح المغلف بالورق. يشدّب قالب الجاتو الصغير ليصبح على شكل رأس الكلب ويلصق



٤: يُدهن أجزاء من الجاتو بالتغليفة البنية والبيضاء بالشوكة. يُزين الجاتو بشريحة حلوى عرق السوس وبممشور جوز الهند.



٣: يملأ كل الجاتو بالتغليفة الملونة بلون الكرميل.



٢: يوضع قالب جاتو صغير muffin أمام الرغيف ليكون رأس الكلب وتوضع لفائف الجاتو المحشو بالمرتبى على جانبي الرغيف في الأماكن المخصصة لها.



١: تُقطع قطع من جانبي رغيف الجاتو ويُقوس طرفاه حتى يصبح مثل جسد الكلب.



## جاتو الأرنب في القُبعة

سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مُغلف بورق
- ١ قالب جاتو مستطيل (قياسه بالسنتمتر ٣٠ طول ٢٠ عرض)
- ١ قالب جاتو مربع عميق قياس جانبه ٢٣ سنتمترا
- ١ كمية واحدة من التغليف الهشة
- ملونات للطعام باللون الأسود واللون الزهري
- علبة وزنها ١٠٠ غرام من حبوب مارشمالو المقطعة إلى نصفين
- عيدان طويلة رقيقة من حلوى عرق السوس
- حلوى وسكاكر متنوعة
- كيس صغير لكريما التزيين

الطريقة

- ١: يُقَطع الجاتو المستطيل حتى يصبح مثل رأس الأرنب ويُقَطع الجاتو المربع ليصبح على شكل قُبعة كما هو مبين في الصورة (١). لاحظي أن رأس الأرنب خارج من قُبعة مقلوبة رأساً على عقب. يُجمع الجاتو على اللوح ويُقسَّم التغليف إلى قسمين متساويين. يُلوّن القسم الأول من التغليف باللون الأسود ويُلوّن ثلث كوب من القسم الثاني بالزهري الشاحب وتلوّن باقي التغليف بالرمادي الشاحب.
- ٢: تُدهن القُبعة بالتغليف السوداء جيداً ويُدهن رأس الأرنب بالتغليف الرمادية.



١- يُشكّل الجاتو المستطيل ليصبح رأس الأرنب ويُشكّل الجاتو المربع ليصبح القُبعة.



١- يُشكّل الجاتو المستطيل ليصبح رأس الأرنب ويُشكّل الجاتو المربع ليصبح القُبعة.



٤- تُزَيّن القُبعة بحبوب المارشمالو والحلوى والسكاكر المتنوعة.



٣- تُستعمل التغليف الزهرية لرسم التفاصيل في الأنف والأذن والوجه.

بالحلوى والسكاكر. تُستعمل العيدان الطويلة لحلوى عرق السوس كشاربين للأرنب ويُستعمل قرص حلوى بلور الزهر لأنفه وحية جلو حمراء لفمه.

٣: تُصبّ التغليف الزهرية اللون على أذني الأرنب وحاجبيه.

٤: تُلصق حبوب المارشمالو في صفوف مستقيمة على سطح القُبعة. يُزَيّن رأس الأرنب





## جاتو الكوخ

بعضهما البعض فوق الكوخ المربع ليصبحا على شكل سقف مسنن منحدر في اتجاهين معاكسين.

٢: تحفظ ملعقة طعام من التغليفة دون تلوين. تُقسم التغليفة إلى ثلاثة أقسام يُلَوَّن قسم منها باللون الأصفر الليموني وقسم آخر باللون المشمشي والباقي بالأخضر. تُدهن قاعدة الكوخ بالتغليفة الخضراء ويُدهن الكوخ المربع بالتغليفة المشمشية ويدهن السقف بالتغليفة الملونة بالأصفر الليموني. تُلوَّن بقية التغليفة الصفراء باللون البنفسجي وتُستعمل لدهن ستائر النوافذ أي (البسكويت المربع).

٣: تُصَف مثلثات البسكويت المغلفة بالشوكولا على السقف المسنن المنحدر كما هو مبين في الصورة (٣). تُشكّل العيدان المعطرة على شكل درجات سلّم الكوخ. تُصَف عيدان حلوى عرق السوس متباعدة حول أطراف قاعدة الكوخ. تُدهن إحدى مربعات البسكويت الرقيق بالتغليفة البيضاء وتُنثر فوقها الحبوب السكرية الملونة لتشكّل باب الكوخ. يُضاف قرص حلوى إلى السقف على شكل مدخنة.

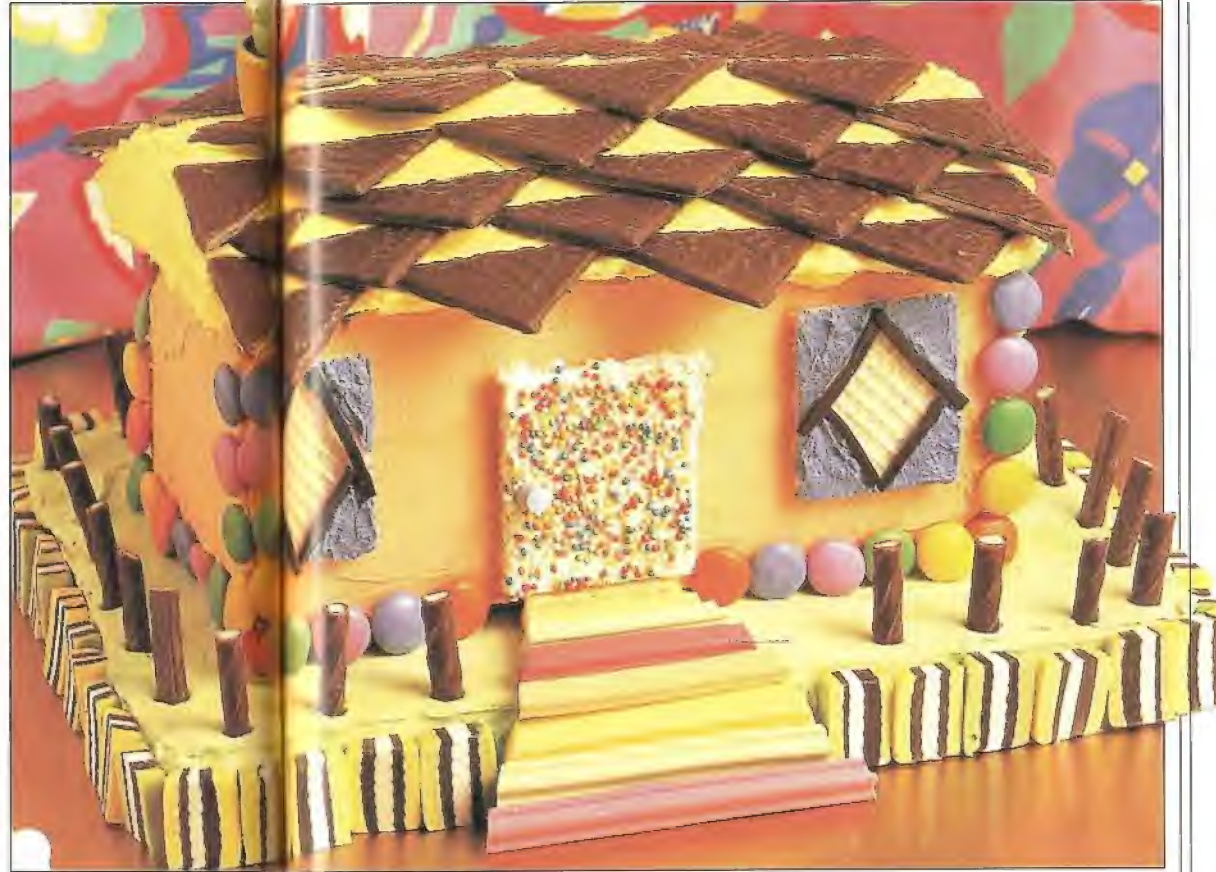
## سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مغلف بورق جاتو مستطيل طوله ٣٠ سنتيمتراً وعرضه ٢٠ سنتيمتراً
- ١ جاتو مربع عميق (قياس جانبه ٢٣ سنتيمتراً)
- ١ قالب جاتو طويل (قياسه بالسنتيمتر ٢٦ طولاً × ٨ عرضاً × ٥ سمكاً)
- ٢ كميّتان من كريم الزبدة
- ملونات الطعام: أصفر ليموني، مشمشي، أخضر وبنفسجي
- قطع من البسكويت المغلف بالشوكولا مقطعة إلى مثلثات
- سرايط طويلة ورقيقة من حلوى عرق السوس
- حبوب وأقراص ملونة من حلوى عرق السوس
- عيدان ملونة من السكاكر المعطرة
- حبوب سكرية صغيرة ملونة
- أقراص وحبوب حلوى وقطع مربعية من البسكويت

الطريقة

- ١: يوضع الجاتو المستطيل على اللوح. يُقطع الجاتو المربع إلى نصفين ويوضع النصف الواحد فوق الآخر وسط الجاتو المستطيل. يُقطع الجاتو الطويل بشكل مائل بالطول إلى نصفين مائلين يوضعان بجانب



٤: تُصنع درجات سلّم الكوخ من العيدان المعطرة ويُصنع سياج الكوخ من عيدان عرق السوس ويُصنع الباب من قطعة بسكويت مربعة وأخيراً يُضاف قرص حلوى إلى السقف الأعلى على شكل مدخنة.



٥: يُغطى السقف بمثلثات البسكويت المغلف بالشوكولا على شكل أحجار قرميد.



٦: تُدهن قاعدة الكوخ بالتغليفة الخضراء ويُدهن الكوخ البيت بالتغليفة المشمشية اللون ويدهن السقف الكوخ بالتغليفة الملونة بملون الأصفر الليموني.



٧: يُقطع الجاتو الطويل بشكل مائل بالطول إلى نصفين متساويين مائلين لصنع سقف الكوخ المسنن والمتحدر.



## جاتو الديناصور

### سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مغلف بورق
- ٢ جاتو مستديران قطر الواحد ٢٣ سنتيمتر
- ٢ كميّتان من كريما الزبدة (راجع ص ٣)
- ملونان للطعام أخضر وأحمر
- كيس صغير لكريما التزيين
- كوب من قطع الشوكولا المستديرة
- مُقطّعة إلى نصفين
- كيس وزنه مئة غرام من أقراص
- حلوى النعناع mint jelly beans.
- حلوى وسكاكر متنوعة للمخالب
- والعينين والحاجبين

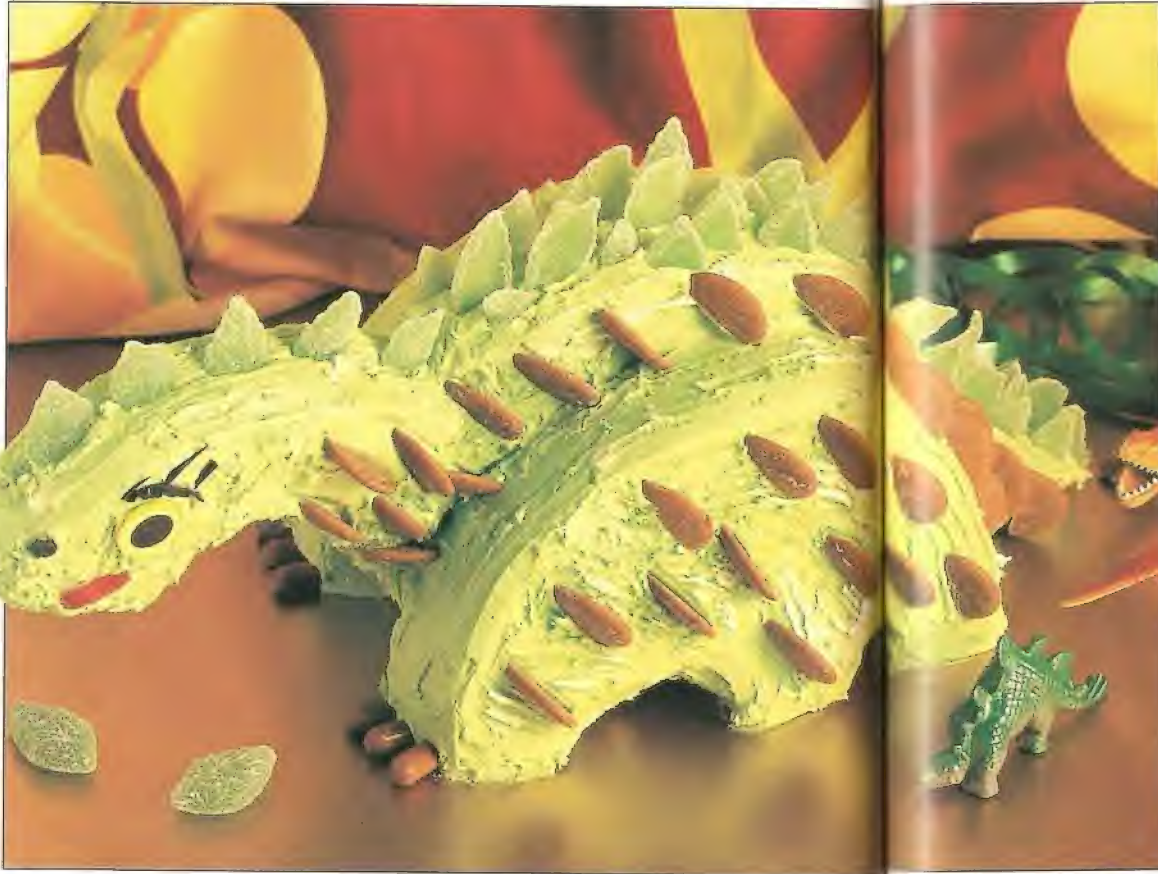
### الطريقة

- ١: يُقَطّع أحد قالبَي الجاتو المستديرين إلى نصفين. يُقَطّع نصفا دائريّين من الجانب المستقيم لكل نصف قالب مستدير كما هو مبين في الصورة (١).
- ٢: يُقَطّع الجاتو الثاني المستدير كما هو مبين في الصورة (٢).
- ٣: يُجمّع الجاتو على اللوح (كما في

الصورة ٣) دون لصق الرأس، تُلَوّن كل التغليفة باستثناء  $\frac{1}{3}$  كوب بالملون الأخضر وتُلَوّن ٣ ملاعق صغيرة من التغليفة بالملون الأحمر ويترك باقي التغليفة دون تلوين.

٤: يُدهن كل الجاتو بالتغليفة الخضراء ويلصق الرأس إلى الجسد بواسطة عيدان خشبية (كما هو مبين في الصورة ٣). يُدهن الرأس بالتغليفة الخضراء. تُدهن بعض أجزاء الجسد عشوائياً بقليل من التغليفة غير الملونة (كما هو مبين في الصورة ٤). تُدهن التغليفة الحمراء

لتشكل فم الديناصور. تُقَطّع حلوى النعناع mint jellies إلى فلقتين متساويتين وتوضع على طول رأس الديناصور وظهره. تُلصق قطع الشوكولا بالحليب بشكل مائل إلى جوانب جسد الديناصور. يُكمل تزيين الجاتو بالحلوى والسكاكر كما هو مبين.



٤- تُدهن أجزاء من الجسد عشوائياً بقليل من التغليفة غير الملونة ويكمل تزيين الديناصور.



٣- يُجمّع الجاتو كما هو مبين. يُدهن الجسد بالتغليفة قبل لصق الرأس به بعيدان خشبية ثم يُدهن الرأس بالتغليفة ذاتها.



٢- يُقَطّع الجاتو الثاني المستدير كما هو مبين ليُشكّل الجذء الوسطي من جسد الديناصور.



١- يُقَطّع أحد القالبين المستديرين إلى نصفين ثم يُقَطّع من كل نصف نصفاً دائريّين بقاطعة الجاتو.



## جاتو ميكي ماوس

### سهل التحضير

للقادير

- ١ لوح خشبي مغلف بورق
- ١ قالب جاتو مستدير عميق قطره ٣٠ سنتمتر
- ١ كميتان من كريما الزبدة (راجع ص ٣)
- ١ لونات للطعام أسود، أحمر، أصفر
- ١ كيسان صغيران لكريما التزيين
- ٢ مع أنبوب رقم ٢
- ١ الكوب من حبوب الشوكولا الصغيرة
- ١ قطع كبيرة من البسكويت المغلف بالشوكولا
- ١ حبة خوخ كبيرة
- ١ حبة مار شمالي كبيرة زهرية اللون
- ١ حلوى وسكاكر للعينين

### الطريقة

١: يُقَطَّع جانب من الجاتو المستدير ليصبح على شكل أنف كما هو مبين في الصورة (١).  
توضع القطعة المقطوعة من الجاتو تحت الجاتو الكبير (الوجه) لتشكّل الذقن المستدير لميكي ماوس. يُجمع الجاتو على اللوح.

٢: يلون  $\frac{1}{4}$  كوب من التغليفة بالأسود ويلون  $\frac{1}{4}$  كوب من التغليفة بالأحمر وتلون باقي التغليفة بالأصفر. يُدهن كل الوجه بانتباه بالتغليفة الصفراء بواسطة سكين عريضة. يستعمل عود خشبي لرسم حدود مساحة الشعر على الرأس. تُملأ المساحة المخصصة للشعر بحبوب الشوكولا الصغيرة كما هو مبين في



٢. يدهن الوجه بالتغليفة الصفراء ويحدد مكان الشعر ويشكل بقطع الشوكولا الصغيرة.



١. تقطع قطعة من الجاتوه كما هي مبين وتستعمل تحت القالب على شكل ذقن



٤. توضع العينان والبسكويت مكان الأنف وحبة الخوخ مكان الأنف.



٣. تحدد ملامح الوجه بالأسود ويملا القم بالتغليفة الحمراء.

الصورة (٢).

٣: تُضغَط التغليفة الحمراء لرسم حدود القم على الجاتو ثم تُملأ المساحة بالتغليفة الحمراء. تُلصق ثلاث قطع من البسكويت المغلف بالشوكولا فوق بعضها البعض بالتغليفة ثم تُلصق إلى كل جانب من جانبي الرأس لتكون أذني ميكي ماوس (كل ٣

٤: توضع حبة الخوخ على رأس الأنف وتُملأ كل عين بقصر حلوى وتُصق حبة المارشمالو على الخد.





## جاتو دودة القز

### سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مُغلف بورق
- ٢ علبتان وزن الواحدة ٢٥٠ غراماً
- من لفائف الجاتو المحشو بالمرربي
- جاتو صغير muffin
- كمية واحدة من التغليف الهشة
- ملونان للطعام بلون الشمس
- واللون الأخضر
- حبوب حلوى الجيلاتين jelly
- beans
- حلوى وسكاكر متنوعة
- عينان من البلاستيك
- قطعة سكرية على شكل شففتين
- كبيرتين
- بوشار ملون
- شريط قماش بلون طوله ٢٠
- سنتمتراً
- الطريقة

١: تُصَف لفائف الجاتو المحشو بالمرربي على طول اللوح في خط متموج لتصبح كلها على شكل دودة قز. يوضع قالب الجاتو الصغير في المقدمة ليكون رأس الدودة (كما هو مبين في الصورة (١) تُلون كل التغليف

بالملون المشمشي باستثناء ربع كوب ويلون الباقي بالملون الأخضر.

٢: تُدهن اللقائف وجوانب الرأس بالتغليف المشمشي ويُدهن باقي الرأس بالتغليف الأخضر.

٣: تُلصق حبوب السكاكر والحلوى عشوائياً على سطح الجسد وتُصق حبوب جيلاتين الحلوى (حبتان لكل جانب من كل لفافة) إلى جوانبه لتكون أقدام دودة القز.

٤: تُلصق العينان والشففتان إلى الوجه وتوضع حبوب البوشار الملونة على الرأس. يربط الشريط القماشي على شكل عقدة وتُصق إلى أسفل الرأس.

### تنبيه

هذا الجاتو الخاص بالحفلات سهل بالنسبة للأم الكثيرة الأشغال لأنه يستند إلى استعمال الجاتو الجاهز دون تقطيع ودون تحضير في الفرن والشيء الوحيد المطلوب صنعه هو التغليف. يمكن جمع جاتو الدودة بسرعة ويمكن للأطفال صنعه.



٤- تُلصق العينان والشففتان في مواقعها ويُضاف البوشار كشعر الرأس وأخيراً يُلصق الشريط القماشي المعقود.



٣- تُلصق حبوب الحلوى والسكاكر عشوائياً على سطح جسد الدودة وتُلون مقدمة الرأس



٢- يُغلف الجسد وجوانب الرأس بالتغليف المشمشي اللون.



١- تُصَف لفائف الجاتو المحشو بالمرربي في خط متموج على اللوح لتشكل جسد الدودة ويوضع قالب الجاتو الصغير في المقدمة ليكون رأس الدودة.



## جاتو ملعب كرة القدم

### سهل التحضير

#### المقادير

- ١ لوح خشبي مُلغف بورق
- ٢ جاتو مستطيلان (قياس الواحد بالسنتيمتر ٣٠ طول × ٢٠ عرض)
- ١ كمية واحدة من كريما الزبدة (راجع ص ٣)

#### ملون أخضر للطعام

- ١ كوب من مبشور جوز الهند
- ٢ كيس صغير لكريما التزيين مع أنبوب رقم ٢

لعبة بلاستيكية على شكل ملعب كرة قدم ولاعبين وشبكتين للأهداف الطريقة

١: يوضع قالبيا الجاتو جنباً إلى جنب على اللوح. يوضع مبشور جوز الهند في كيس بلاستيكي مع قطرتين من ملون الطعام. يضغط الكيس بأصابع اليد لتختلط محتوياته. تُلون كل التغليفة باستثناء ربع كوب باللون الأخضر الشاحب.

٢: يغلف الجاتو بالتغليف الخضراء.

٣: توضع صينية (قياسها بالسنتيمتر ٣٠ طول × ٢٠ عرض) على وسط سطح الجاتو ويُنثر مبشور جوز الهند الملون حولها. تُرفع الصينية عن الجاتو.

٤: تُضغط التغليفة غير الملونة لتشكيل خطوط حدود الملعب وتلصق شبكتا الأهداف في مكانيهما ويلصق اللاعبون في أماكنهم.



٤- تحدد حدود الملعب وخطوطه بالتغليف كما هو مبين ويوضع اللاعبون والشباك في أماكنهم.



٣- يُنثر مبشور جوز الهند الملون حول أطراف الملعب.



٢- يوضع قالبيا الجاتو إلى جانب بعضهما البعض على اللوح ويغطيا بالتغليف الخضراء.



١- يوضع مبشور جوز الهند مع الملون الأخضر للطعام في كيس بلاستيكي ويضغط الكيس بأصابع اليد.



## جاتو لعبة الدوائر والخطوط المتقاطعة

سهل التحضير

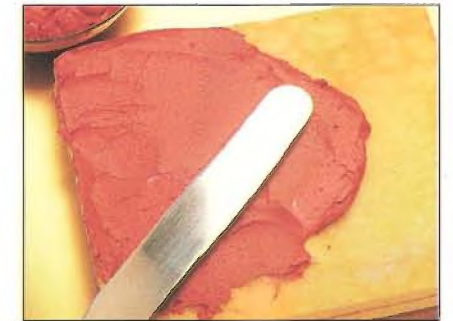
المقادير

- ١ لوح خشبي مُغلف بورق
- ٢ جاتو مستطيلين غير سميكين (قياس الواحد بالسنتيمتر ٣٠ طول ٢٥ عرض ٢ سماكة)
- ١ كمية واحدة من كريم الزبدة ملونان للطعام وردي وبنفسجي
- عيدان طويلة رقيقة من حلوى عرق السوس
- علبة وزنها ٢٥٠ غراماً من قطع البسكويت المغلفة الجافة
- عيدان من الحلوى المعطرة
- أقراص شوكولا مغلفة بالسكر وملونة
- كيس صغير لكريم التزيين

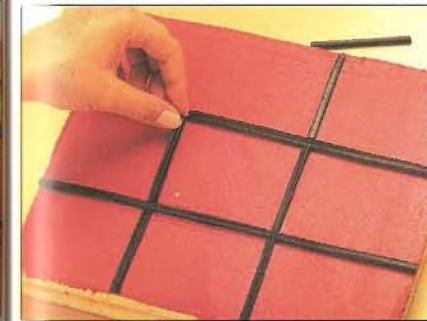
الطريقة

- ١ يوضع قالب الجاتو فوق بعضهما البعض، تُلون التغليف كلها باستثناء ملعقة طعام واحدة بالملون الوردي القاتم، يُلون باقي التغليف بالملون البنفسجي، يُدهن سطح الجاتو بانتباه بالتغليف

- ٢: يُدهن الجانب غير المغلف لقطع البسكويت بالتغليف الوردي وتُصق القطع حول جوانب الجاتو، يُضغط كيس التغليف البنفسجي لرسم كلمات مثل «أنت الرابع» على إحدى زوايا الجاتو.



١- يوضع قالب الجاتو فوق بعضهما البعض ويُدهن السطح بالتغليف الوردي.



٢- تُصق عيدان طويلة رقيقة من حلوى عرق السوس على سطح الجاتو لصنع مربعات.



٢- تُصنع الدوائر والخطوط المتقاطعة بلصق أقراص الشوكولا والعيدان المعطرة ضمن المربعات.



٤- تُصق قطع البسكويت حول جوانب الجاتو في النهاية.





## جاتو طائرة الورق

سهل التحضير

المقادير

- ١ لوح خشبي مغلف بورق
- ٢ قالباً جاتو مستطيلاً (قياس الواحد بالسنتمتر ٣٠ طول × ٢٠ عرض)
- ١ كمية واحدة من التغليف الهشة (راجع ص ٣)
- ملون أحمر للطعام
- حبوب سكرية صغيرة ملونة
- كيس صغير لكريمات التزيين
- حبوب بوشار ملونة
- قطعتان مستديرتان من البسكويت المغلف بالشوكولا
- حلوى وسكاكر منوعة
- شريط قماشى مجعد طوله متر واحد
- علبة وزنها ٢٥٠ غراماً من قطع البسكويت العادي

الطريقة

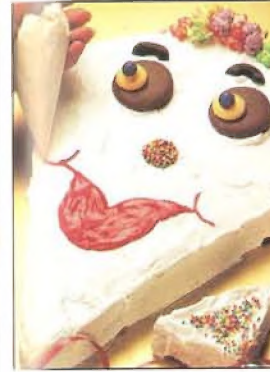
- ١: يوضع قالب الجاتو جنباً إلى جنب على رف خاص بالتقطيع. يُقطع قالباً الجاتو ليصبحاً على شكل طائرة ورقى كما هو مبين في الصورة (١). تُقطع القطع الجانبية الباقية من الجاتو إلى ستة مثلثات بقياس ٧×٦ سنتمترات لكل مثلث. توضع قطع الطائرة الورقية والمثلثات على اللوح المغلف بالورق.
- ٢: يُلون ربع كوب من التغليف باللون الأحمر ويترك باقي التغليف دون تلوين. يدهن سطح وجوانب طائرة الورق والمثلثات بالتغليف غير الملون كما هو مبين في الصورة (٢).
- ٣: تُنثر الحبوب السكرية الصغيرة على سطح المثلثات كما هو مبين في الصورة (٣).
- ٤: تُضغط التغليف الحمراء لتشكيل الفم على سطح الطائرة كما هو مبين في الصورة (٤). يُزين الجاتو كما هو



٢- تُدهن طائرة الورق والمثلثات بالتغليف البيضاء.



١- يُقطع الجاتو إلى شكل طائرة ورقى كما هو مبين.



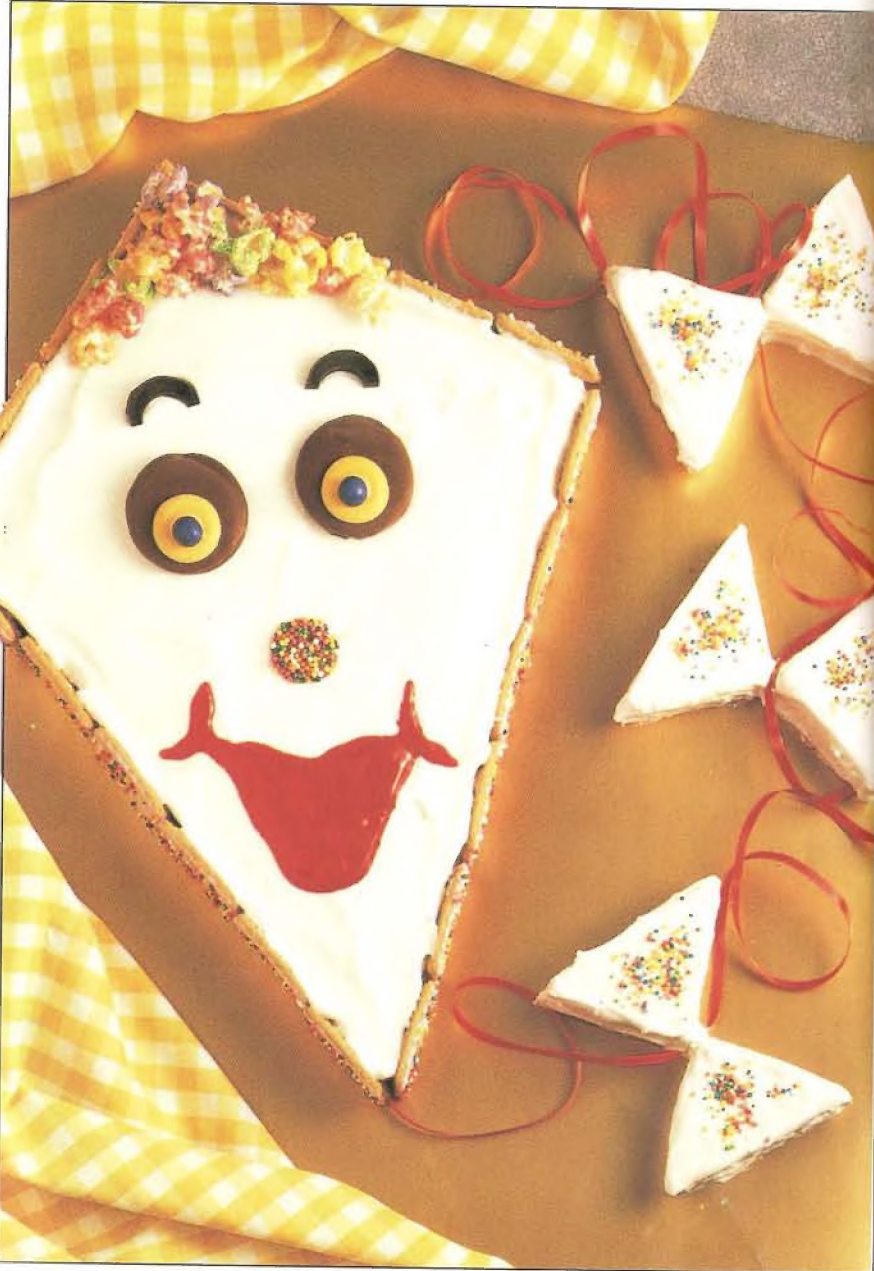
٤- تُضغط التغليف الحمراء على الفم وتُضاف الملاصح الأخرى للوجه.



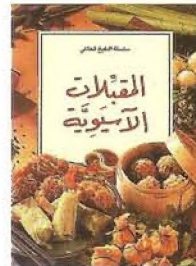
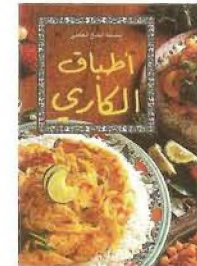
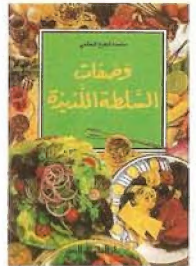
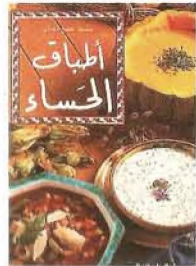
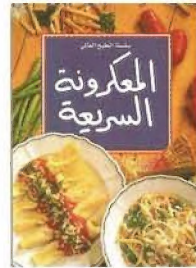
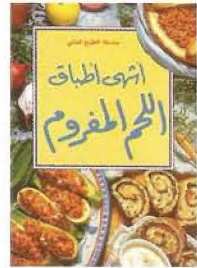
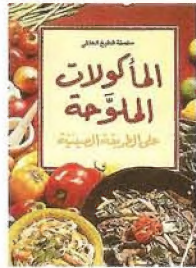
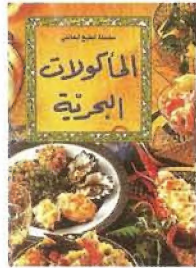
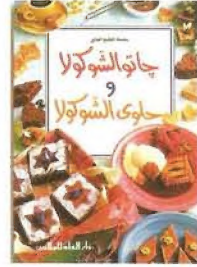
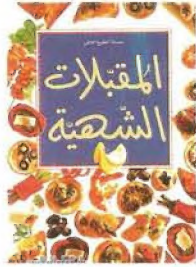
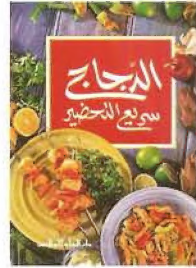
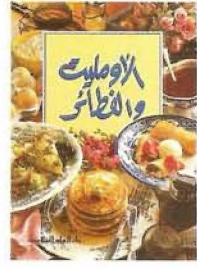
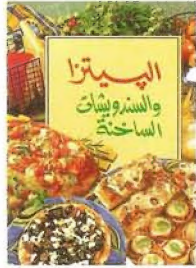
٣- تُنثر الحبوب السكرية الملونة على سطح المثلثات.

تنبيه

يمكن صنع الجاتو الذي يعكس اهتمامات الطفل على شكل كرة قدم مثلاً أو كتاب أو علبة تلوين. ويمكن صنع أشكال معقدة مثل الكاميرا (آلة التصوير) أو الهاتف أو الكومبيوتر. يمكن أيضاً صنع الجاتو على شكل قريب من شكل وجه الطفل نفسه وليس من الضروري أن يكون كاملاً لكن من الضروري رسم العينين والشعر بالألوان المطابقة للطفل.







الكريما الأساسية بالزبدة

جاتو الكلب

جاتو الكوخ

- ل -

جاتو لعبة الدوائر

والخطوط المتقاطعة

جاتو لعبة كرة القدم

- م -

جاتو المهرج

جاتو ميكي ماوس

- ه -

جاتو الهامبتي على الحائط

- و -

جاتو الوطواط

- ر -

جاتو الرأس فوق العلبة

جاتو رجل الثلج

جاتو الروبوت

- س -

جاتو الساحرة

جاتو سفينة الفضاء

جاتو السفينة

- ط -

جاتو طائرة الورق

جاتو الطبل الإفرنجي

- ف -

جاتو الفتاة الصغيرة

- ق -

جاتو القرصان

جاتو القطعة

- ك -

الفهرس

- أ -

جاتو الأرقام من ١ - ١٠

جاتو الأرنب في القبة

- ت -

التغليفة الهشة

- ج -

الجاتو بالزبدة، الوصفة

الأساسية

- ح -

جاتو الحروف

- د -

جاتو الدب

جاتو الدمية فاردين

جاتو دودة القز

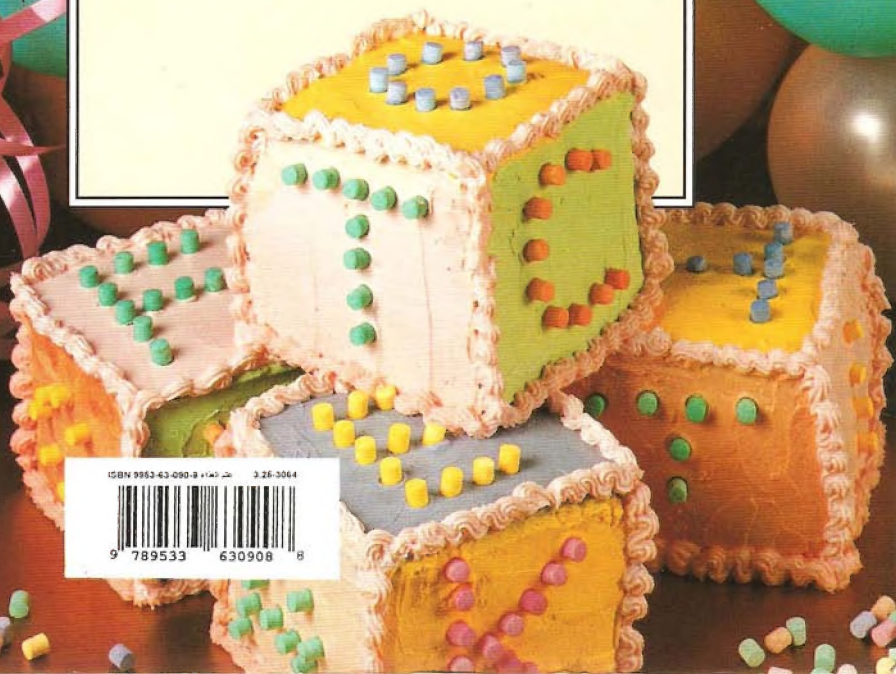
جاتو الديناصور





أهلاً بكِ إلى عالم الطبخ الناجح المصنوع  
من أجلكِ في مطبخنا ، حيث تُفحص وتُجرَّب  
الوصفات مرتين من قِبَل فريقنا العامل للحصول  
على مستوى عالٍ من النجاح وعلى الوصفات  
اللذيذة كل مرة . وندعوكِ إلى المشاركة بمتعة هذه  
المجموعة من الوصفات العائلية .

من السهل صنع وصفات الكاتو المتنوعة في  
هذا الكتاب ، وصنعها ممتع أيضاً لكِ ولأولادكِ على  
السواء .



ISBN 9852-63-090-3 3.26-3064



9 789533 630908 8